АСТ издательство

быстро, вкусно, просто

Самые вкусные блины, блинчики и оладьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Шумит на столе удивительный старинный чайник-самовар, на тарелке аппетитная горка свежих горячих оладий, к ним мисочка с вареньем. А где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше! Хотите – завтрак, хотите – ужин. Вкуснее не придумаешь!

- Самые вкусные блины, блинчики и оладьи
- Где блины, тут и мы
- Блины
- Блины дрожжевые
- Блины на соде с лимонной кислотой
- Блины на кислом молоке
- Блины «Царские»
- Блины старинные
- Блины на скорую руку
- Блины разноцветные
- Блины хрустящие
- Блины клубничные
- Блины фруктовые
- Блины с брокколи
- Блины с крыжовником
- Блины со шпиком и шпинатом
- Блины узбекские
- Блины с мармеладом
- Блины гречневые
- Блины овсяные
- Блины пшено-гречневые
- Блины тыквенные
- Блины купеческие
- Блины с припеком
- Блины морковные
- Блины простые
- Блины на сливках
- Блины манные
- Блины сдобные
- Блины яблочные
- Блины овсяные с яблоками и корицей
- Блины картофельные
- Блины по-особому
- Блины пшеничные простые
- Блины «Бабушкины»

- Блины из овсяных хлопьев
- Блинный пирог
- Начинки для блинов
- Из рыбы
- Из рыбы и квашеной капусты
- Из рыбы и риса с луком
- Из трески и скумбрии с яйцами
- Из налимьей печени с шампиньонами
- Из яиц с ботвой редиса
- Из плавленого сыра и яиц
- Из яиц с луком
- Из мяса с луком
- Из дичи или домашней птицы
- Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом
- Из ливера с луком
- Из мозгов
- Из свинины
- Из говядины с яйцами
- Из риса
- Из гречневой каши
- Из гречневой каши с печенью
- Из гречневой каши со шпиком и яйцом
- Из пшена и изюма
- Из риса и яиц
- Из риса и яйца с рубленой зеленью
- Из риса и тыквы
- Из риса и орехов
- Из пшена и тыквы
- Из перловой крупы и яиц
- Из картофеля
- Из свежей капусты
- Из квашеной капусты
- Из моркови с сахаром
- Из моркови со сметаной
- Из репчатого лука
- Из зеленого лука
- Из гороха или фасоли
- Из редьки с луком
- Из ревеня
- Из капусты с грибами
- Из капусты с сыром
- Из капусты с яйцами
- Из капусты с изюмом
- Из квашеной капусты с луком

- Из квашеной капусты с яйцом
- Из картофеля с сыром
- Из моркови с изюмом
- Из свеклы и моркови
- Из свеклы с изюмом
- Из свеклы с черносливом
- Из кабачков
- Из тыквы и изюма
- Из свекольной ботвы и крапивы
- Из свеклы с листьями подорожника
- Из тыквы с листьями земляники
- Из грибов
- Из грибов со сметаной
- Из творога
- Из сырковой массы
- Из молока и яиц
- Из творога и моркови
- Из творога, яблок и изюма
- Из творога с гвоздикой
- Из сыра, редьки и творога
- Из сыра и творога
- Из сыра, творога и моркови
- Из кураги
- Из яблок
- Из яблок с тыквой и рисом
- Из айвы
- Из яблок и риса
- Из абрикосов
- Из слив и орехов
- Из клюквы
- Из черной смородины
- Из риса и яблок
- Из апельсинов с изюмом
- Из мака
- Из мака с медом
- Из миндаля
- Блинчики
- Блинчики классические
- Блинчики кружевные
- Блинчики боярские
- Блинчики сметанные
- Блинчики с ванильным кремом
- Блинчики с мясом
- Блинчики с яйцами

- Блинчики с капустой и грибами
- Блинчатые пирожки с грибами
- Блинчики с начинкой
- Блинчики с маком
- Блинчики с яблоками
- Блинчики творожные
- Блинчики рисовые
- Блинчики картофельные
- Блинчики картофельные с фруктами
- Блинчики манные с изюмом
- Блинчики особые
- Блинчики особые с яблоками
- Блинчики с черешней
- Блинчики с изюмом
- Блинчики с черешней
- Блинчики фруктовые
- Блинчики шотландские
- Блинчики из картофеля с брынзой
- Блинчики с творогом
- Блинчики простые
- Блинчики с творогом и вареньем
- Блинчики с повидлом
- Блинчики с вареньем
- Блинчики дрожжевые с джемом
- Блинчики со сметаной
- Блинчики на кислом молоке
- Блинчики бисквитные
- Блинчики запеченные с миндалем
- Блинчики запеченные с творогом и маком
- Блинчики запеченные с орехами
- Блинчики панированные
- Оладьи
- Оладьи основные
- Оладьи-пампушки
- Оладьи тонкие (старинный рецепт)
- Оладьи с морковью или тыквой
- Оладьи картофельно-творожные с яблоками
- Оладьи морковные
- Оладьи овсяные с морковью и корицей
- Оладьи со свежей капустой
- Оладьи китайские
- Оладьи тыквенные
- Оладьи с сыром
- Оладьи по-американски

- Оладьи «Снежок»
- Оладьи с маком
- Оладьи из разных круп
- Оладьи с орехами
- Оладьи яблочные
- Оладьи с сыром
- Оладьи из творога
- Оладьи из тыквы
- Оладьи из картофеля
- Оладьи хлебные
- Оладьи из пшенной крупы
- Морковно-яблочные оладьи
- Оладьи капустные
- Оладьи слоеные
- Оладьи к завтраку
- Оладьи дрожжевые с яблоками
- Оладьи творожно-картофельные
- Оладьи дрожжевые
- Оладьи из манной крупы
- Оладьи на соде
- Оладьи из черствого хлеба
- Оладьи я яблоками и изюмом
- Пышки
- Пышки классические
- Пышки московские
- Пышки сибирские
- Пышки по-американски
- Пышки в глазури
- Пышки шоколадные
- Пышки из брынзы
- Пышки сладкие
- Пышки с пюре из чернослива
- Пышка фасолевая на шкварках
- Пышки с яблочной начинкой
- Пышки сдобные
- Пышки сырные
- Пышки яичные
- Пышки с кунжутом
- Пышки на бараньем жире
- Пышки-мышки
- Пышки тонкие
- Пышки «Факир»
- Пышки слоеные
- Пышки слоеные на сливочном масле

- Пышки слоеные на шкварках
- Пышки на кислом молоке
- Пышки с мясом
- Пышки из кукурузной и пшеничной муки
- Пышки овощные
- Советы для выпечки блинов

Самые вкусные блины, блинчики и оладьи

Где блины, тут и мы

«Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей» – так писал о блинах русский писатель А. И. Куприн.

На Руси блины знали очень давно. Поначалу они были атрибутом поминок: первый блин отдавали нищим, чтобы помянули усопших. А уж потом под блины петь да плясать стали, масленицу провожать, да и просто к ужину готовить.

Семейство блинов и блинчиков очень популярно во всех без исключения странах. Трудно сказать, кто в этом блинном семействе главный. То ли блины, приготовленные со всякими премудростями из дрожжевого теста, то ли пышные оладьи, то ли блинчики, что родом попроще. В любом случае это – популярное блюдо, и мало, пожалуй, найдется людей, которые отказали бы себе в удовольствии полакомиться ими.

В принципе все блины готовятся одинаково: в теплую воду или молоко кладут дрожжи, сахар, соль, яйца, муку. Тесто ставят бродить, и через час-два оно готово. Все остальное зависит от пропорции продуктов.

Оладьи готовятся немного по-другому. Тесто для них готовят более густое, чем для блинов. В него добавляют овощи, фрукты, орехи, сыр… Шумит на столе удивительный старинный чайник-самовар, на тарелке аппетитная горка свежих горячих оладий, к ним мисочка с только что сваренным вареньем. Или еще лучше, с пенками. Хотите – завтрак, хотите – ужин. Вкуснее не придумаешь!

Где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше!

Удачи вам и пеките блины почаще!

Блины

Блины дрожжевые

400 г муки, ½ л молока, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 15 г сахара, 20 г дрожжей, 5 г соли.

В стакане теплого молока развести дрожжи. В глубокую посуду просеять половину муки, развести ее молоком с дрожжами. Тесто консистенции сметаны поставить в теплое место на расстойку. Оставшееся молоко слегка подогреть, растопив в нем масло (не более чем до 40 ˚С). Размешать в молоке соль, сахар, желтки. Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки. Тесто хорошо вымешать. Дать тесту подняться, сделать две обминки. Перед выпеканием ввести взбитые в крепкую пену белки.

Если тесто хорошо выбродило, блины получатся мелкопористыми. Блины из недобродившего теста выходят пресными и тяжелыми. Такое тесто надо поставить в теплую воду добродить. Блины из перебродившего теста бледные, сухие и кислые. В такое тесто надо добавить сахар, муку, влить горячее молоко и испечь блины.

Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Блины на соде с лимонной кислотой

3 стакана муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соды, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ч. ложка соли.

В яйца, растертые с сахаром, постепенно влить воду, всыпать соль и соду, хорошо размешать. Приготовленную жидкость постепенно вливать в муку, размешивая до исчезновения комков. В тесто влить лимонную кислоту и немедленно выпекать.

Подать блины с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Блины на кислом молоке

2 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана кислого молока, 4 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Яичные желтки соединить с солью, сахаром, мукой, растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать, разбавить кислым молоком. Ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать. Печь блины на небольших сковородах, смазанных растительным маслом. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Блины «Царские»

200 г сливочного масла, 5 яиц, 1,5 стакана сахара, 100 г муки, 3 стакана жирных сливок.

Сливочное масло растопить, не доводя до кипения, слегка охладить, смешать с пятью желтками и полутора стаканами сахара. Массу растирать до однородной кремообразной консистенции. Муку смешать с двумя стаканами сливок. Смесь поставить на огонь и, помешивая, довести до густоты сметаны. После охлаждения данной массы смешать ее с массой из желтков. Добавить еще один стакан взбитых сливок, перемешать и печь блины на слабом огне.

Поскольку блины по-царски очень нежные, их не снимают лопаткой, а опрокидывают сковороду на тарелку. Их обжаривают только с одной стороны.

Блины старинные

1 кг муки II сорта (можно I), 1 л кипяченой воды комнатной температуры, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соды, 2–3 яйца, ½ л молока.

В воду, помешивая, засыпать муку (не обязательно 1 кг полностью, а сколько возьмет), положить соль и соду, взбить до равномерной массы, развести холодным молоком, перемешать, чтобы получилась консистенция густой сметаны. Затем заварить крутым кипятком (примерно стакан), еще хорошо перемешать. Дать немного остыть, добавить сырые яйца, перемешать. Тесто, похожее уже на жидкую сметану, готово. Можно приступать к выпечке блинов.

Понадобится толстостенная чугунная (или алюминиевая) сковорода и кисточка для ее смазывания. Накаленную сковороду смазывают топленым бараньим салом или растопленным комбижиром. Самые вкусные блины – на свином жире. Тесто наливают на сковороду, держа ее на весу и покачивая, чтобы оно растеклось равномерно. Блины получаются тонкие, поджаристые и ноздреватые. Подают их, полив каждый растопленным сливочным маслом.

Блины на скорую руку

2 яйца, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соды, ½ л молока, 2 стакана муки, подсолнечное масло.

Взбить два яйца, добавить столовую ложку сахара (по вкусу), половину чайной ложки соды, размешать, влить молоко и всыпать муку. Должна получиться не очень густая смесь. Сильно разогреть сковороду с налитым в нее маслом. И жарить блины.

Когда блины жарятся, то должны немного пузыриться.

Блины разноцветные

260 г пшеничной муки, 1 яйцо, 300 мл молока (можно пополам с водой), 15 г сахара, по 20 г растительного и сливочного масла, 15 г дрожжей, 150 г пюре из свеклы, тыквы или шпината.

В 70 мл теплого молока развести дрожжи, добавить соль, сахар, процедить и соединить с остальной жидкостью (тоже подогретой). Добавить яйцо и растительное масло, постепенно влить смесь в муку, размешать до однородной массы. Поставить в теплое место на 3–4 часа (когда тесто будет подниматься, помешивать).

Овощное пюре, придающее цвет, можно добавить сразу (тогда тесто будет подходить дольше, но блины получатся пышнее) или минут за 15 до выпекания.

Свеклу (200–250 г) завернуть в фольгу, положить на противень, налить немного подсоленной воды и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, примерно на 50 минут.

Тыкву (200–250 г) очистить от кожуры, нарезать ломтиками, посолить, посыпать сахаром (можно натереть медом) и запечь в духовке (около 15 минут).

Мороженый шпинат разморозить (не варить), у свежего отделить листья от стеблей, бросить их в кипящую соленую воду и тут же откинуть на дуршлаг.

Подготовленные овощи надо измельчить – пропустить через мясорубку и потом через сито.

К разноцветным блинам (да и ко всем остальным) можно подать разноцветные начинки.

Например:

– из соленого лосося (нарубить мелкими кубиками, заправить оливковым маслом и зеленым луком),

– из авокадо (нарезать мелкими кубиками, добавить пюре из шпината и каперсы, заправить оливковым маслом, солью, сахаром, базиликом и соком лимона),

– из домашнего сыра (натереть на терке, заправить цветками шафрана и майонезом).

Блины хрустящие

½ л молока, 3 яйца, 1 ст. ложка крахмала, 5 ст. ложек муки, сахар, соль.

Из перечисленных продуктов приготовить тесто для блинов. Жарить лучше на подсолнечном масле, получаются очень вкусные, тонкие блины.

Блины клубничные

Для теста: *1 яйцо, 300 мл молока, 125 г муки, 1 ст. ложка оливкового масла.*

Для начинки: *230 г свежей клубники, промытой и очищенной, 50 г шоколада, порезанного на кусочки, 500 г мороженого, 6 ст. ложек десертного соуса по вкусу.*

Положить муку в миску, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 минуту. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слить масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10–12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и прослоить их начинкой.

На каждую тарелку положить стопку из 4–5 штук, положив между ними порезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Нарезать на 8 кусков, как торт, и подавать.

Можно сделать *клубничный* или *малиновый соус* : размолоть в миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу. Или использовать сироп из любимого варенья.

Блины фруктовые

Для теста: *125 г муки, щепотка соли, 1 яйцо, 1 яичный желток, 300 мл кокосового молока, 4 ст. ложки растительного масла для жарки.*

Для начинки: *1 банан, 1 папайя, сок 1 лайма, 2 маракуйи, 1 манго, очистить от кожуры, косточек и нарезать, 4 личи (китайский крыжовник), 1–2 ст. ложки жидкого меда, несколько листиков мяты для украшения.*

Просеять муку с солью в большую миску. Сделать углубление в центре, добавить яйцо, желток и немного кокосового молока. Постепенно добавить оставшееся молоко и масло. Накрыть тесто и оставить на 30 минут.

Почистить и порезать банан, положить в миску. Почистить папайю, удалить косточки, положить в миску к бананам, полить соком лайма, перемешать. Разрезать маракуйю пополам, наскоблить мякоть, добавить к фруктам. Добавить манго, личи и мед.

Испечь примерно 8 блинов. Положить начинку по центру блина, свернуть блин в конус. Украсить листиками мяты.

Блины с брокколи

Для теста: *1 яйцо, 25 г растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка отваренного шпината, нарезанного (замороженный подходит), соль и черный молотый перец, 300 мл молока, 75 г белой муки, 25 г непросеянной муки, оливковое масло для жарения.*

Для начинки: *450 г брокколи, 175 г сыра бри.*

В блендере смешать яйцо, сливочное масло, шпинат и приправы. Добавить молоко и муку, взбить в однородное тесто. Отварить брокколи на пару или в маленьком количестве воды, чтобы она осталась хрустящей.

Пожарить как минимум 8 блинов. Положить кусок брокколи и кусок сыра в каждый блин и закатать, положить на противень. Накрыть фольгой и запекать в духовке при 180 °C в течение 20 минут, пока сыр не растает.

Подавать с мелко порезанными травами и сметанным соусом.

Сметанный соус: смешать 150 г сметаны с раздавленным зубком чеснока, нарезанным шнитт-луком и молотым черным перцем.

Блины с крыжовником

Для теста: *1 стакан муки, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла.*

Для начинки: *1 стакан ягод (ежевики, смородины, крыжовника), 2 ст. ложки крахмала, ½ стакана сахара.*

В муку добавить яйца, постоянно помешивая, влить молоко и половину растительного масла. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде с оставшимся маслом. Свернуть каждый блин вчетверо, положив на него предварительно внутрь начинку.

Начинка: ягоды 2 минуты отваривать в небольшом количестве воды с сахаром. Затем добавить, помешивая, разведенный крахмал. Сразу же снять с огня.

Блины со шпиком и шпинатом

Для теста: *½ л молока, 2 стакана муки, 4 яйца, соль, сахар, жир для жарения, масло для заливки, тертый сыр.*

Для начинки: *1 кг шпината, 100 г копченого шпика, 50 г масла, 1 луковица, соль, мускатный орех, 100 г сыра, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки муки.*

Муку в миске постепенно залить молоком, помешивая, добавить соль, сахар, взбитые яйца, замесить тесто. Из теста на сковороде с жиром испечь тонкие блины, выложить на мелкую металлическую тарелку или сковородку рядами, чередуя с пюре из шпината. Сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки масла и прогреть в духовке.

Шпинат для начинки надо промыть, потушить, протереть через сито, добавить жареный шпик с луком, мускатный орех и густой молочный соус.

Соус: спассеровать муку в жире, развести молоком, добавить яичные желтки, осторожно ввести взбитые белки.

При подаче на стол сбрызнуть блинный торт маслом.

Блины узбекские

1 кг муки, 1 стакан муки, ½ стакана луковичной воды, 2 яйца, соль.

Выбрать 2–3 луковицы острых сортов, мелко нашинковать. Положить в чашку с холодной водой и дать отстояться 10–15 минут. Затем отжать.

В миску влить стакан теплой воды, добавить ½ стакана луковичной воды, сырые яйца, хорошенько взбить, посолить. Всыпая частями муку, замесить жидкое, сметанообразной консистенции тесто.

Разогреть сковороду, смазать маслом, влить одну столовую ложку теста и обжарить с двух сторон. Приготовленные таким образом блины сложить вчетверо, полить сметаной.

Блины с мармеладом

Для теста: *250 г муки, соль, 2 желтка, 1 яйцо, около ½ л молока, 15 г дрожжей, 30 г жира, 60 г сахара.*

Для начинки: *200 г мармелада или джема, 60–80 г масла для смазывания, 30 г сахарной пудры, ваниль.*

Растереть желтки и яйцо с сахаром, прибавить щепотку соли, разведенные в молоке дрожжи, муку и вымешивать тесто ложкой до тех пор, пока не появятся пузырьки. Влить растопленное масло, еще раз перемешать. Тесто должно быть такой же густоты, как сметана. Накрыть и поставить в теплое место, чтобы подошло.

На сковороду с разогретым маслом наливать ложкой тесто ровным слоем толщиной ½ см и подрумянить с двух сторон.

Смазать кастрюлю маслом, уложить блинчики, перекладывая мармеладом или джемом. Подогреть в духовке. Подавать, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

Блины гречневые

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 1 яйцо, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 20 г масла или маргарина, ½ ч. ложки сахара, 20 г дрожжей.

Сначала готовится дрожжевое тесто. Молоко (¾ общего количества) подогреть до 35–40 °С и растворить в нем дрожжи. Добавить муку и яйца. Перемешать до однородной массы, ввести растопленный жир и снова перемешать.

Тесто оставить в теплом месте на 3–4 часа, когда оно поднимется, посолить и влить оставшееся молоко. Хорошо перемешать и дать тесту снова подняться.

При замесе в тесто можно добавить пюре из моркови, яблок, вишен и др.

Теперь можно выпекать. Блины складывают стопкой, смазывают маслом и подают со сметаной, селедкой, вареньем, джемом, икрой и пр.

Блины овсяные

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки (можно приготовить с помощью кофемолки из овсяных хлопьев), 3 стакана молока (воды), ½ стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюльку чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюльку с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

Блины пшено-гречневые

На 300 г пшена – 300 г гречневой муки, 3–4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее сквозь сито. В кастрюлю влить ½ стакана молока, добавить 1 столовую ложку масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, стертые с сахаром, посолить и, влив теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины.

Перед тем как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.

Блины тыквенные

500 г тыквенного пюре, ½ л молока, 10 г дрожжей, 1–2 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. ложка масла, 100 г сахара, соль.

Вареную (а лучше печеную – в ней меньше жидкости) тыкву разминают в пюре. Вливают в него подогретое молоко, добавляют разведенные дрожжи, сырые яйца и муку. Вымешивают. Вымешанное тесто ставят на 2 часа в тепло. Затем добавляют сливочное масло, сахар и солят по вкусу. Вновь вымешивают тесто и держат в тепле, пока оно не поднимется. Пекут как обычно.

Блины купеческие

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сливок, 4 стакана молока, 30 г дрожжей, 5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, сахар, соль.

Замесить на гречневой муке опару. Когда подойдет, долить остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, добавить пшеничную муку, вымесить тесто и дать ему подняться еще раз. Взбить сливки и белки, соединить их и добавить в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз. Дать тесту еще немного настояться и выпекать блины.

Подавать с соленой рыбой, грибами, сметаной.

Блины с припеком

2 стакана муки, ½ яйца,1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка маргарина, 1 ч. ложка соли, 3 г дрожжей, 2,5 стакана воды, 1 ст. ложка свиного топленого сала или животного жира для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто жидкой консистенции безопарным способом и дать перебродить при 28–32 ˚С в течение 2–3 часов. Небольшие сковородки или блинницы нагреть и смазать жиром. Налить тонкий слой теста, выпекать сначала одну сторону блина, а затем другую. Если блины выпекают с добавлением рыбы или яиц (20–30 г на порцию), то рыбу нужно нарезать маленькими кусочками и обжарить с жиром на сковородке, а сваренные вкрутую яйца измельчить. Подготовленные продукты положить на горячую сковороду с жиром, залить тестом и поджарить блины как обычно. К блинам подать отдельно масло или сметану. Кроме того, к ним могут быть поданы икра, семга, кета, сельдь.

Блины морковные

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 4–5 шт. моркови, 3 яйца, сахар, соль.

Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить морковь, остудить, протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, гречневую муку, молоко. Размешать.

Яичные белки взбить, ввести в тесто, дать подняться. Выпекать блины как обычно.

Блины простые

2 стакана воды, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарной пудры, соль на кончике ножа, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка растительного масла.

Взбить венчиком яйца, добавить сахарную пудру, соль, сметану. Во взбитую массу влить два стакана воды, перемешать с мукой. Добавить ложку растительного масла. Блины получаются тонкие, хрустящие.

Из-за того что в состав теста входит растительное масло, сковороду для поджаривания блинов достаточно смазать маслом всего один раз, в самом начале выпекания.

Блины на сливках

100 г муки, ½ л молока, 10 г дрожжей, 2 яйца, ¼ стакана сливок.

Муку разделить на две равные части. Из одной части муки, молока и дрожжей сделать опару и поставить в теплое место, чтобы подошла. Затем добавить желтки и остальную муку, тщательно выбить ложкой, влить сливки, перемесить и вымешать с пеной взбитых белков.

Тесто поставить в теплое место, чтобы подошло, после чего жарить на горячей сковороде. Готовые блины полить растопленным маслом.

Блины манные

2 стакана молока, 200 г манной крупы, 4 яйца, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, на кончике ножа соль.

Сварить на молоке манную кашу с сахаром. Когда загустеет, посолить по вкусу, охладить, выпустить яйцо и тщательно вымешать. Выпекать на горячей сковороде. Подавать с вареньем.

Блины сдобные

300 г муки, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 3 стакана молока, 50 г сахара, ванилин.

Растереть желтки с сахаром, растопленным сливочным маслом и мукой, постепенно подливая молоко. Эту массу поставить на огонь и мешать, пока не загустеет, не доводя до кипения. Затем охладить, вымешать с пеной взбитых белков и жарить на сковороде. Подавать с вареньем. Блины можно сложить в смазанную жиром кастрюлю, переложить вареньем и слегка запечь.

Блины яблочные

250 г муки, 3 яйца, 50 г сахара, 1 стакан сметаны или кефира, 500 г яблок.

Растереть желтки с сахаром, добавить муку, сметану и приготовить жидкое тесто. Вымешать его с пеной взбитых белков, а затем с нашинкованными яблоками. Жарить на горячей сковороде, после чего посыпать сахарной пудрой с ванилином. Вместо яблок можно использовать ревень, порезанный на маленькие кусочки.

Блины овсяные с яблоками и корицей

250 г овсяных хлопьев, ½ л молока, 2 яйца, 100 г яблок, соль, сахар, корица.

Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, тертые яблоки, сахар и соль. На раскаленную с жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

Блины картофельные

1 кг картофеля, ½ стакана муки, ½ стакана молока, 2 яйца, соль, сахар.

Картофель очистить, натереть на терке, выжать сок. Картофельную массу залить кипяченым молоком, добавить соль, сахар, взбитые яйца и муку, размешать. Из приготовленной массы выпечь блины на разогретой с жиром сковороде.

Подавать со сметаной или брусничным вареньем.

Блины по-особому

Для теста: *½ л кефира, кислого молока или ряженки, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 12–14 ст. ложек просеянной муки, 1 ч. ложка соды, ½ л воды, соль.*

Для начинки: *100–200 г сливочного масла, 300–500 г сахара.*

При приготовлении жидкого теста существует правило: жидкость добавляется в муку, а не наоборот, чтобы тесто получилось без комков.

Яйца тщательно перемешать с сахаром, солью, кефиром и выливать понемногу в муку, замешивая тесто. Добавить соду и тщательно перемешать. Влить понемногу воду, растительное масло, продолжая перемешивать тесто.

Сковороду разогреть, смазать жиром (лучше кусочком сала, с которого очищена соль), наливать на сковороду порциями тесто, которое предварительно поставить в прохладное место на ½ – 1 час. Если блины получаются толстоватые, можно немного развести тесто водой или кефиром.

Блин, обжаренный с двух сторон, смазать сливочным маслом, пока он горячий, посыпать сахаром (примерно ½ чайной ложки сахара на блин диаметром 20 см). Количество масла и сахара зависит от вкуса.

Сложить блин вчетверо и положить на разогретое блюдо. Подавать со сметаной.

По этому же рецепту можно приготовить блины с разнообразными начинками: с творогом, вареньем, мясом. Можно просто испечь блины и подать их с медом или икрой.

Блины пшеничные простые

2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить тесто. Для этого в подогретое молоко добавить дрожжи, раствор сахара, соли, яйца, муку и замесить тесто, которое оставить для брожения в теплом месте на 2–3 часа. В процессе брожения тесто несколько раз перемешивают, чтобы удалить избыток углекислого газа и улучшить свойства клейковины. Перед жарением тесто следует несколько раз энергично перемешать.

Жарить блины на маленьких чугунных сковородках, смазанных растительным маслом. Подавать горячими с маслом, сметаной, вареньем, икрой, малосольной рыбой, сельдью, креветочным или селедочным маслом.

Блины «Бабушкины»

4 яйца, ½ л молока, ½ л воды, 1/3 ч. ложки соды, гашенной уксусом, 2–3 ст. ложки сахара, соль на кончике ножа.

Перемешать все продукты в миксере до образования однородной массы, при необходимости процедить через сито. Выпекать блины на умеренно разогретой сковороде с двух сторон. Готовые блины смазать сливочным маслом и посыпать сахаром.

Блины из овсяных хлопьев

100 г овсяных хлопьев, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки тертого твердого сыра, 2 яйца, ½ л молока, питьевая сода на кончике ножа, 4 ст. ложки растительного масла для жарения, соль по вкусу.

Овсяные хлопья, муку, сыр, яйцо, соль, соду развести теплым молоком, тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Тесто процедить через сито. Блины жарить на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блинный пирог

Для теста: *1 л молока, 12 ст. ложек муки, 50 г сливочного масла, соль, сахар, 2 яйца.*

Для начинки: *картофельное пюре, жареное куриное филе с луком, жареные грибы.*

В муку разбить яйца, добавить щепотку соли и две столовые ложки сахара, все перемешать. Постепенно влить молоко. Из полученного теста выпечь блины и смазать каждый сливочным маслом.

Намазать первый блин пюре, накрыть следующим, положить мелко рубленные жареные грибы, накрыть следующим блином с мелко порубленной курятиной с луком, слои чередовать.

Подавать подогретым.

Начинки для блинов

Из рыбы

1,1 кг филе рыбы, 120 г лука, 30 г муки, 100 г маргарина или масла растительного, зелень петрушки, перец, соль.

Филе рыбы нарезать на куски, припустить в небольшом количестве воды и измельчить, добавить мелко нарезанный пассерованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, перец черный молотый, соль, перемешать.

Из рыбы и квашеной капусты

350 г рыбы, 650 г квашеной капусты, по 80 г сливочного масла и лука, лавровый лист, перец, соль.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Положить в посуду мелко нарубленную квашеную капусту, добавить обжаренный лук, перец черный горошком, лавровый лист, влить немного воды или бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая. Нарезать тонкими ломтиками рыбу (кости вынуть), слегка посолить и обжарить. Выкладывать на тесто слой капусты, слой рыбы, слой капусты.

Из рыбы и риса с луком

800 г филе рыбы, 100 г маргарина столового, 120 г риса, 12 г муки, 40 г лука, перец, соль, укроп.

Филе рыбы нарезать кусками, положить в смазанный жиром сотейник, влить немного воды или бульона, посолить и припустить. Готовую рыбу не очень мелко нарезать, положить в посуду с растопленным жиром, добавить отваренный рассыпчатый рис, немного белого соуса, приготовленного на бульоне, полученном от припускания рыбы, соль, перец, мелко нарезанный укроп или зелень петрушки, пассерованный лук. Перемешать и охладить.

Из трески и скумбрии с яйцами

600 г филе трески, 120 г филе скумбрии соленой, 240 г лука, по 80 г масла растительного и сливочного, 8 сваренных вкрутую яиц, перец черный молотый, соль.

Отваренное филе трески и мелко нарезанный лук, обжаренный на масле, измельчить на мясорубке, добавить рубленые яйца, растопленное сливочное масло, перец, соль, перемешать. На подготовленное для пирогов тесто положить начинку, сверху – нарезанное кусочками филе соленой скумбрии.

Из налимьей печени с шампиньонами

500 г налимьей печени, 300 мл белого соуса, 200 г шампиньонов, 40 г зелени укропа или петрушки, щепотка тертого мускатного ореха, 60 г масла растительного.

Печень отварить в небольшом количестве воды, нарезать ломтиками, добавить белый соус, шампиньоны, мелко нарезанную зелень. Проварить, добавить перец, мускатный орех, перемешать.

Из яиц с ботвой редиса

4 яйца, 200 г ботвы редиса, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Ботву редиса промыть, отделить черешки от листьев, и то и другое мелко порубить. Морковь пропустить через мясорубку. К моркови добавить черешки листьев и потушить с растительным маслом 5–7 минут, добавить рубленые яйца, листья редиса и соль.

Из плавленого сыра и яиц

400 г плавленого сыра, 3 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени, ½ стакана сливок, молотый перец по вкусу.

Плавленый сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно взбить, добавить перец, перемешать.

Из яиц с луком

4 яйца, отваренные вкрутую, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, перец черный молотый.

Лук поджарить, смешать с мелко рубленными яйцами, добавить сметану, соль и перец по вкусу.

Из мяса с луком

300 г мяса без костей, 1 луковица, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, зелень, перец по вкусу.

Первый способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать на кусочки весом по 30–40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон до уровня мяса, накрыть крышкой и тушить 1–1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку.

Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета. Развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

Второй способ. Мякоть мяса промыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости, но ни в коем случае не засушивая мясо; затем еще раз пропустить мясо через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку и все перемешать.

Третий способ. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша.

Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив 1 столовую ложку риса, причем норму муки уменьшить наполовину, а рис отварить.

Из дичи или домашней птицы

400 г дичи или домашней птицы потрошеной, 1 ст. ложка жира, 1 ч. ложка муки, 1/3 стакана молока, ½ ч. ложки соли, зелень по вкусу.

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности (готовность определяют проколом мяса ножом или вилкой в наиболее толстом месте до костей; если при этом выделяется не красный, а прозрачный водянистый сок, мясо готово). Отделить мясо от костей и мелко изрубить.

Муку с жиром немного поджарить и развести молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать.

Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом

250 г дичи или домашней птицы потрошеной, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка сливок, 1 ч. ложка риса, 1 яйцо, щепотка тертого мускатного ореха.

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Рис отварить в подсоленной воде, сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, добавить мускатный орех; затем перемешать все продукты.

Из ливера с луком

350 г ливера, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, ¼ ч. ложки муки.

Ливер (сердце, легкое и т. д.) разрезать на куски весом по 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц две столовые ложки отваренного рассыпчатого риса.

Из мозгов

250 г мозгов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. ложки 3 %-го уксуса, 3 лавровых листа, ½ ст. ложки соли.

Свежие мозги замочить на 1–2 часа в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15–25 минут до готовности. Охлажденные мозги измельчить ножом, перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Для улучшения вкуса мозги после варки можно обжарить на сковороде с маслом, а затем изрубить и заправить сметаной и луком.

Из свинины

300 г свинины без костей, 2 луковицы, ¼ ч. ложки перца молотого, соль по вкусу.

Для этого фарша можно взять: свинину свежую, соленую, копченую; шпик; ветчину; корейку; грудинку; бекон или рулет.

Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем, сахаром и мелко нарезанным луком, а если нужно – посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

Из говядины с яйцами

800 г мяса (мякоти), 2–3 ст. ложки масла, 3 яйца, 1–2 луковицы.

Сырое мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде с маслом и вновь пропустить через мясорубку. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Мясную начинку можно приготовить из вареной говядины: нарезать ее маленькими кусочками, пропустить через мясорубку или порубить на доске. На сковороде поджарить в масле мелко нарубленный лук, смешать его с мясом и снова пожарить 3–4 минуты. После этого соединить мясо с рублеными яйцами, добавив соль, перец, укроп, масло (1–2 столовые ложки), а если фарш недостаточно сочен – бульон (1–2 столовые ложки).

Из риса

3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки жира, 3 стакана воды для варки, 1 ч. ложка соли.

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 столовых ложек риса можно взять только 2 столовые ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко нарубив их, либо добавить 2 столовые ложки изюма и 2 столовые ложки сахара.

Из гречневой каши

½ стакана гречневой крупы, ¾ стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, ½ ч. ложки соли.

Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить на плите или в духовом шкафу до коричневого цвета.

Воду посолить, довести до кипения и всыпать в нее поджаренную крупу. Поставить кастрюлю с кашей, закрытую плотно крышкой, в сотейник с водой на плиту или в духовой шкаф и через 3 ч добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук. Вместо лука можно взять крутое яйцо.

Из гречневой каши с печенью

¼ стакана гречневой крупы, 1/3 стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 150 г печени, 1 луковица, ½ ч. ложки соли, перец молотый по вкусу.

Приготовить гречневую кашу, как описано выше. Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить печень, соединить ее с мелко нарезанным и обжаренным луком. Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.

Из гречневой каши со шпиком и яйцом

¼ стакана гречневой крупы, 1/3 стакана воды для варки, 100 г шпика, 1 яйцо, ½ луковицы, ½ ч. ложки соли.

Приготовить гречневую кашу. Сварить яйцо вкрутую и мелко изрубить. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе обжарить до золотистого цвета, после чего соединить все продукты и перемешать.

Из пшена и изюма

1/3 стакана пшена, 1,5 стакана воды, ½ стакана изюма, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки жира.

Пшено перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 минут; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 часа в духовой шкаф.

Из риса и яиц

3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 1 луковица, соль, молотый перец по вкусу.

Сварить в подсоленной воде рассыпчатый рис, добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, обжаренный на сливочном масле лук, перец и перемешать.

Из риса и яйца с рубленой зеленью

3 ст. ложки риса, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Отварить в подсоленной воде замоченный рис и откинуть на дуршлаг. Рис смешать со сваренными вкрутую рублеными яйцами, добавить жаренный на растительном масле репчатый лук, зелень, перец и тщательно перемешать.

Из риса и тыквы

3 ст. ложки риса, 200 г тыквы, 2 ст. ложки изюма, 1 стакан молока, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Замоченный рис залить горячим молоком, добавить кусочки тыквы, изюм, соль, ванилин, проварить все в течение 1–2 минут и оставить в плотно закрытой кастрюле на 10–15 минут, а затем охладить.

Из риса и орехов

3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка меда, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

К отварному рису (см. предыдущий рецепт) добавить рубленые ядра грецких орехов, промытый изюм, мед, ванилин и тщательно перемешать.

Из пшена и тыквы

4 ст. ложки пшена, 200 г тыквы, ½ стакана молока, ½ стакана воды, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка сахара, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Промытое и замоченное пшено залить горячей подсоленной водой и варить до загустения, затем добавить горячее молоко, изюм, сахар, ванилин, кусочки очищенной от кожуры и семян тыквы, проварить в течение двух минут, после чего снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15–20 минут.

Из перловой крупы и яиц

4 ст. ложки перловой крупы, 1 стакан воды, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, молотый перец по вкусу.

Замоченную перловую крупу залить кипящей подсоленной водой, варить до загустения. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить упревать на 30–35 минут. В готовую перловую кашу добавить обжаренный на растительном масле рубленый репчатый лук, сваренные яйца, зелень и перемешать.

Из картофеля

700 г картофеля, 120 г лука, 80 г масла, 4 яйца, соль.

Горячий отваренный картофель пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, масло, сырые яйца, соль и перемешать.

Из свежей капусты

400 г свежей капусты, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира, соль по вкусу.

Очистить капусту от испорченных листьев, удалить кочерыжку. Промыть капусту, тонко нашинковать, положить на противень или сковороду с жиром и обжарить на плите до полуготовности, чтобы капуста сохранила в готовых пирожках приятный хруст. Добавить рубленое яйцо и посолить по вкусу.

Можно обжарить капусту и в духовке, но при этом надо плотно накрыть сковороду крышкой и поставить ее на нижнюю полку. Если капуста горчит, после нарезки нужно опустить ее на 1–2 минуты в кипяток, откинуть на сито и после этого жарить.

Из квашеной капусты

1 стакан квашеной капусты, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, соль, сахар по вкусу.

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты. Затем перебрать капусту, мелко нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности.

По желанию можно добавить немного сахара, соли, мелко нарезанной зелени или измельченное крутое яйцо.

Из моркови с сахаром

250 г моркови, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, 1 ч. ложка сахара, соль.

Очищенную морковь нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, налить воды так, чтобы она покрывала морковь, посолить по вкусу, накрыть крышкой и варить 20–30 минут до размягчения; затем слить воду, морковь мелко нарубить или пропустить через мясорубку и перемешать с маслом, мелко нарубленным крутым яйцом, сахаром и солью (по вкусу).

Из моркови со сметаной

200 г моркови, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, ½ ч. ложки сахара, соль.

Очищенную морковь мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив муку, развести мучную пассеровку со сметаной; затем соединить морковь, мелко нарубленное крутое яйцо и мучную пассеровку, добавить сахар и соль по вкусу.

Из репчатого лука

200 г репчатого лука, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль и зелень по вкусу.

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

Из зеленого лука

200 г зеленого лука, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного или сливочного масла, ¼ ч. ложки соли.

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить вареные мелко нарубленные яйца и все перемешать. Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать. Начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

Из гороха или фасоли

520 г гороха или фасоли, 150 г лука, 100 г маргарина, перец, соль.

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5–8 ч, воду слить, бобовые залить холодной водой (на 1 кг бобовых – 2,5 л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Жидкость, ос – тавшуюся в готовой фасоли, слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным пассерованным луком, перцем, солью.

Из редьки с луком

800 г редьки, 1200 мл молока, 300 г лука, по 120 г сметаны и майонеза, 40 г жира, соль.

Редьку натереть на крупной терке и вымочить в молоке в течение 3 часов. Молоко слить, в редьку добавить мелко нарезанный пассерованный лук, сметану, майонез, соль.

Из ревеня

5 стеблей ревеня (около 500 г), ¾ стакана сахарного песка, ¼ ч. ложки корицы, цедра от 1 лимона.

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов стеблей очистить кожицу и удалить наружные волокна. Фарш можно приготовить различными способами.

Первый способ. Очищенные стебли ревеня разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая, довести до кипения; затем охладить и использовать.

Второй способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для пропитывания сахаром, время от времени перемешивая; затем откинуть ревень на дуршлаг или сито. Получившийся сладкий ревень использовать как начинку, а сок – для промочки изделия или желе.

Третий способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами и без варки использовать как начинку для пирогов и пирожков.

Из капусты с грибами

500 г белокочанной капусты, 10 г сухих белых грибов или 10–20 свежих, 2 луковицы, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки рубленого укропа, 4 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Отварные грибы пропустить через мясорубку вместе с белокочанной капустой. Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле, добавить капусту с грибами, соль, перец и прогреть смесь в течение 2–3 минут.

Холодным грибным бульоном развести крахмал, довести смесь до кипения, смешать с тушеной капустой, добавить укроп, перемешать и охладить.

Если используют свежие грибы, то пропускают их через мясорубку вместе с белокочанной капустой, добавляют мелко нарубленный и обжаренный на растительном масле репчатый лук, соль, перец, картофельный крахмал и перемешивают. Подготовленную смесь прогревают 2–3 минуты и охлаждают.

Из капусты с сыром

500 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 300 г плавленого сыра, соль, молотый перец по вкусу.

Капусту мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с плавленым сыром, добавить обжаренный на растительном масле репчатый лук, соль, перец, прогреть смесь в течение 2–3 минут и охладить.

Из капусты с яйцами

500 г капусты, 3 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Репчатый лук слегка обжарить на растительном масле, выложить в противень, сверху уложить нашинкованную соломкой белокочанную капусту. Поставить противень в жарочный шкаф, нагретый до 180–200 °С, и запечь капусту в течение 10–12 минут, периодически помешивая, после чего охладить. В готовую капусту добавить рубленые вареные яйца, зелень, соль, перец и перемешать.

Из капусты с изюмом

400 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки изюма, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Капусту мелко порубить, добавить промытый изюм, соль, молоко и тушить 7–8 минут, после чего охладить.

Из квашеной капусты с луком

400 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, молотый перец по вкусу.

Квашеную капусту слегка отжать от рассола и мелко порубить. Репчатый лук порубить, обжарить на растительном масле. На смазанный растительным маслом противень положить обжаренный лук, квашеную капусту, добавить перец, обжарить при помешивании в жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

Из квашеной капусты с яйцом

800 г квашеной капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5 яиц, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

Квашеную капусту пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный обжаренный репчатый лук, соль, перец и тушить 15–20 минут, периодически помешивая массу. В конце тушения добавить картофельный крахмал, разведенный в стакане воды, перемешать, довести до кипения и охладить. Добавить в фарш сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, зелень петрушки.

Из картофеля с сыром

5 картофелин, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Сварить в подсоленной воде картофель, добавить к картофелю плавленый сыр, мелко нарубленный, обжаренный на растительном масле репчатый лук, перец, протереть массу через сито и взбить.

Из моркови с изюмом

4 моркови, 2 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки сливок, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, добавить сливки, промытый изюм, соль, ванилин, прогреть смесь в течение 2–3 минут и охладить.

Из свеклы и моркови

2 свеклы, 1 морковь, 1 яблоко, ½ стакана сливок, кардамон на кончике ножа, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, добавить мелко нарубленное яблоко (без сердцевины), сливки, сахар, кардамон, соль, прогреть смесь в течение 2–3 минут и охладить.

Из свеклы с изюмом

2 свеклы, 2 ст. ложки изюма, ½ стакана сливок, соль, ванилин на кончике ножа.

Свеклу натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, сливки, соль, ванилин, прогреть смесь в течение 2–3 минут и охладить.

Из свеклы с черносливом

2 свеклы, 10 черносливин, 1 ст. ложка изюма, ½ стакана молока, 2 ст. ложки сметаны, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Свеклу натереть на крупной терке, добавить молоко, соль, промытый изюм, чернослив без косточек, прогреть смесь в течение 2–3 минут, охладить, добавить сметану и ванилин.

Из кабачков

400 г кабачков, ½ стакана молока, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Кабачки натереть на крупной терке, добавить молоко, соль, довести до кипения и охладить. Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле и смешать с подготовленными кабачками.

Из тыквы и изюма

800 г тыквы, 3 ст. ложки изюма, 4 ст. ложки риса, ¼ стакана молока, ¼ стакана воды, 2 ст. ложки маргарина, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Промытый замоченный рис залить горячей подсоленной водой, довести до кипения. Когда крупа впитает воду, влить горячее молоко, добавить тыкву, соль, ванилин, промытый изюм, проварить в течение 2–3 минут, после чего снять с огня и настаивать 10–15 минут. К рису добавить маргарин, накрыть посуду крышкой, сверху полотенцем и дать постоять 15–20 минут, а затем фарш охладить.

Из свекольной ботвы и крапивы

200 г свекольной ботвы, 3 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Ботву промыть, отделить листья. Черешки свеклы порубить и потушить с маслом 5–7 минут. Листья свеклы и крапивы порубить, смешать с черешками, добавить соль.

Из свеклы с листьями подорожника

4 свеклы, 3 ст. ложки майонеза, 10 листьев подорожника.

Свеклу натереть на крупной терке, добавить растительное масло, потушить 5–7 минут и охладить. К свекле добавить мелко нарубленные листья подорожника, майонез и перемешать.

Из тыквы с листьями земляники

400 г тыквы, 2 ст. ложки рубленых листьев земляники, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара.

Тыкву натереть на крупной терке, добавить рубленые листья земляники, растительное масло, сахар и потушить 5–7 минут.

Из грибов

400 г грибов свежих или 100 г сухих, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ч. ложка пшеничной муки, соль, перец, зелень по вкусу.

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 часа в холодной воде, а затем слить воду, налить свежую воду и отварить грибы. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с одной столовой ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 столовые ложки отварной рассыпчатой рисовой каши.

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

Из грибов со сметаной

400 г грибов свежих или 100 г сухих, ½ луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки пшеничной, соль, перец, зелень по вкусу.

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с одной столовой ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана при нагревании теряет аромат. Соединить грибы с соусом и перемешать.

Из творога

1 стакан творога, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка муки, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.

Протереть творог сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо и пшеничную муку, немного обжаренную на сковороде без жира, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы.

В начинку можно добавить цедру от лимона или апельсина. Можно также добавить 1 столовую ложку изюма, или орехов, или миндаля, или нарезанных цукатов. В этом случае норму творога надо уменьшить до ¾ стакана.

Из сырковой массы

1 стакан сырковой массы, 1 ч. ложка муки, 1 яйцо.

Сырковую массу размягчить, добавить сырое яйцо и предварительно слегка обжаренную без жира пшеничную муку, все перемешать до получения однородной массы.

Из молока и яиц

¾ стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, соль, зелень по вкусу.

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень по вкусу.

Из творога и моркови

500 г творога, 2 ст. ложки меда, 5 шт. моркови, 2 яйца, 100 г маргарина, соль по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить натертую на мелкой терке морковь, яйца, маргарин, мед, соль, массу тщательно перемешать.

Из творога, яблок и изюма

150 г творога, 2 яблока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки изюма, корица на кончике ножа.

Творог протереть через сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожуру и сердцевину залить ½ стакана горячей воды, проварить в течение 5–6 минут, добавить корицу и затем настаивать, закрыв посуду крышкой, 10–12 минут. Отвар процедить.

Творог смешать с яблочным отваром, добавить промытый изюм, сахар, натертые на крупной терке яблоки и взбить массу.

Из творога с гвоздикой

400 г творога, ½ стакана сахара, 2 бутона гвоздики, ½ стакана жирных сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Сахар, измельченную гвоздику смешать со сливками, ввести разведенный частью холодных сливок крахмал, смесь довести до кипения при постоянном помешивании и охладить. Протертый творог смешать с приготовленной смесью и взбить.

Из сыра, редьки и творога

100 г плавленого сыра, 2 редьки, 100 г творога, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Редьку, нарезанный кусочками плавленый сыр, творог, рубленую зелень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и взбить массу.

Из сыра и творога

150 г творога, 100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец.

Творог смешать с кусочками плавленого сыра, добавить соль, перец, рубленую зелень и протереть массу через сито.

Из сыра, творога и моркови

100 г плавленого сыра, 100 г творога, 2 моркови, 1 ст. ложка меда, кардамон на кончике ножа.

Морковь и плавленый сыр нарезать кусочками, смешать с творогом, медом, пропустить через мясорубку, добавить кардамон и взбить массу.

Из кураги

½ стакана кураги, 1 стакан воды, ¾ стакана сахара.

Первый способ. Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3 ч, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

Второй способ. Перебрать и промыть курагу. Налить теплой воды так, чтобы она покрыла курагу. Накрыть крышкой и оставить на 1–2 ч для набухания; затем довести до кипения, слить воду, охладить курагу, положить ее на раскатанный пласт теста и посыпать сахарным песком. Оставшуюся от кураги жидкость использовать для приготовления сладких блюд.

Из яблок

250 г свежих яблок, 2 ст. ложки сахара.

Первый способ. Промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на четыре части и каждую часть на дольки, добавить сахар, помешивая, сварить почти до размягчения и немедленно охладить. В фарш можно добавить 1/8 чайной ложки молотой корицы или цедру от одного лимона, апельсина или мандарина.

Второй способ. Нарезанные на дольки яблоки пересыпать сахаром и сбрызнуть коньяком (водкой), дать постоять 1–2 часа, пока они не станут мягче; затем использовать в начинку.

Из яблок с тыквой и рисом

1 яблоко, 100 г тыквы, 1 ст. ложка меда, 2 бутона гвоздики, 4 ст. ложки риса, ½ стакана воды, 1 ч. ложка масла, соль по вкусу.

Сварить из кожуры и сердцевины яблок отвар, добавить в него соль, гвоздику, замоченный рис, довести до кипения, положить в него ломтики яблок, тыквы, масло и проварить все в течение 1–2 минут, после чего снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать постоять 10–12 минут. Затем охладить, добавить мед.

Из айвы

500 г айвы, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка крахмала, ½ стакана воды.

Кожицу и сердцевину айвы залить водой, проварить в течение 10–12 минут и процедить. В отвар добавить кусочки очищенной айвы, проварить 1–2 минуты, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал, проварить еще 1–2 минуты, охладить, добавить мед.

Из яблок и риса

4 яблока, 2 ст. ложки риса, ½ стакана воды, 2 ст. ложки сахара, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожуру и сердцевину залить водой, проварить в течение 4–6 минут, отвар процедить, добавить в него замоченный рис, соль, сахар и довести до кипения; настаивать 10–15 минут. В рис добавить кусочки яблок, ванилин. Перемешать все и охладить.

Из абрикосов

400 г свежих абрикосов, 2 ст. ложки мелко нарубленных ядер грецких орехов.

Мелко нарезанные свежие абрикосы без косточек перемешать с грецкими орехами.

Из слив и орехов

400 г свежих слив, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов.

Свежие сливы разрезать вдоль и удалить косточку, нарезать, смешать с сахаром, грецкими орехами.

Из клюквы

1,5 стакана клюквы, ½ стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, ванилин на кончике ножа.

Промытую клюкву тщательно размять деревянным пестиком, добавить сахар, крахмал, ванилин, все тщательно размешать. Довести смесь до кипения и охладить.

Из черной смородины

½ стакана черной смородины, ½ стакана сахара, 1 яблоко, 1 ст. ложка картофельного крахмала.

Смородину размять деревянным пестиком, добавить сахар, натертое на крупной терке яблоко, крахмал, довести смесь до кипения и охладить.

Из риса и яблок

3 ст. ложки риса, 2 яблока, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка изюма, 2 бутона гвоздики, 1 стакан воды, 1 свекла, соль по вкусу.

Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожуру и сердцевину залить водой, добавить гвоздику и проварить смесь в течение 4–6 минут. В процеженный яблочный отвар добавить соль, засыпать промытый и замоченный рис, отварить и откинуть на дуршлаг. Смешать отварной рис с медом, промытым изюмом, яблоками, нарезанными кусочками, натертой на крупной терке свеклой и перемешать.

Из апельсинов с изюмом

5 апельсинов, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки изюма.

Апельсины очистить, разделить на дольки и добавить сахар, смешанный с промытым изюмом.

Из мака

5 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара, 1 яйцо.

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, засыпать в кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, вылить на чистое сито или марлю для стекания воды. Подсушить мак и истолочь его в ступке или пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой, затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать.

Из мака с медом

6 ст. ложек мака, 3 ст. ложки меда.

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5–8 мин; затем охладить и использовать по назначению.

Из миндаля

½ стакана миндаля, ¾ стакана сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки.

Ядра миндаля обжарить до желтого цвета, затем растереть миндаль в миндалетерке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной в масле мукой и все перемешать.

Блинчики

Блинчики классические

2 стакана муки, 5 стаканов молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, 4 ст. ложки растительного масла для жарения блинчиков.

Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 1/3 молока, растительное масло, всыпать муку и замесить тесто так, чтобы оно получилось однородным по консистенции, разминая все комки. Затем постепенно добавить оставшееся молоко до получения жидкого теста. Если в тесте будут комки, то его следует процедить через сито. Оставить тесто на 20–30 минут, а затем наливать его тонким слоем на разогретые с маслом сковородки и обжаривать блинчики.

Блинчики кружевные

3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, щепотка соли, 2,5 стакана молока, 1,5 стакана муки.

Три желтка тщательно растереть со стаканом сахарной пудры и щепоткой соли, после чего взбить венчиком и влить молоко. Взбить отдельно белки. Муку всыпать в массу из желтков, перемешать и ввести белки, снова перемешать. Тесто разлить на раскаленную сковороду, блинчики печь тонкими, поджаривать с двух сторон.

Блинчики боярские

200 г сливочного масла, 10 желтков, 1,25 стакана сахарного песка, 100 г муки, 2 капли лимонной эссенции, 3 стакана жирных сливок.

Распустить масло. Теплое масло смешать с желтками и сахарным песком, размешать на холоде, чтобы получилась нежная однородная масса. Муку смешать с двумя стаканами сливок, поставить на огонь и мешать, пока не образуется однородное тесто, как для обыкновенных блинов. Снять с огня и перемешивать на холоде до остывания.

Стакан сливок сильно охладить в морозильнике, взбить до устойчивой пены миксером. Капнуть лимонную эссенцию (или любой другой ароматизатор). Все три компонента осторожно перемешать.

Печь на большом огне. Не переворачивать, а опрокидывать сковородку на тарелку. Каждый блин посыпать сахаром. Подают с любым джемом, вареньем.

Блинчики сметанные

Для теста: *60 г сахара, 4 яйца, 250 г сметаны, около 150 г муки, 20 г масла для смазывания кастрюли, 60 г масла для жарения.*

Для начинки: *200 г джема из малины или крыжовника, 30 г сахарной пудры, ваниль.*

Растереть желтки с сахаром, чтобы получилась пышная масса, смешать со сметаной, взбитыми в пену белками и мукой.

Выпечь толстые блинчики. Смазать кастрюлю маслом, уложить блинчики, переложив джемом.

Разогреть в духовом шкафу, подать, украсив сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

Блинчики с ванильным кремом

Для теста: *2 яйца, соль, сахар, 250 мл молока, 250 мл воды, 200 г муки.*

Для крема: *300 мл молока, 4 желтка (или 2 желтка и одно яйцо), 2 ч. ложки картофельного крахмала, 100–120 г сахара, ваниль, 40 г масла для смазывания кастрюли.*

Приготовить крем. Растереть желтки с сахаром, картофельной мукой и ванилью, чтобы получилась пышная масса.

Понемногу влить кипящее молоко, все время перемешивая. Поставить посуду с полученной массой в другую с горячей водой. Продолжать взбивать до густоты сметаны, следя при этом, чтобы желтки не свернулись.

Приготовить тесто и выпечь блины. Кастрюлю смазать маслом, уложить в нее блинчики, переслаивая кремом. Поставить в горячую духовку на 20–30 минут и запечь.

Выложить блинчики на большую тарелку, украсив сахарной пудрой. Подают горячими.

Блинчики с мясом

Для теста: *2 яйца, 250 мл воды, 250 мл молока, 200 г муки, соль, 40–60 г жира для жаренья, 60 г толченых сухарей.*

Для фарша: *300 г мяса (или вареного ливера), 50 г черствого хлеба, 50 г лука, 30 г жира, 3–4 ст. ложки сметаны или бульона, соль, перец.*

Почистить, нарезать и подрумянить на сковородке лук. Намочить в воде хлеб и отжать. Вареное мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить сметану или бульон, по вкусу соли и перца. Фарш должен быть такой густоты, чтобы его можно было легко намазывать ножом.

Замесить тесто и поджарить блинчики, оставив 4–5 столовых ложек теста. Каждый блинчик намазать фаршем. Подогнув с двух сторон края, свернуть плотными рулончиками. Обмакнув блинчики в тесто, обвалять в толченых сухарях. Подрумянить со всех сторон на разогретом жире.

Подают с грибным соусом, украсив зеленью петрушки или укропа.

Блинчики с яйцами

Для теста: *2 яйца, соль, 250 мл молока, 250 мл воды, 200 г муки, 60 г толченых сухарей, 40 г жира для жарения.*

Для начинки: *6 яиц, 100 г лука, 40 г черствого хлеба, 30 г жира, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.*

Сварить яйца вкрутую, остудить в холодной воде, очистить. Лук нарезать кружками, поджарить до золотистого оттенка. Хлеб вымочить в воде или в молоке, отжать. Все это пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец и размешать.

Поджарить блинчики, оставив 4–5 столовых ложек теста.

Каждый блинчик смазать начинкой, отступив от края на 2 см. Свернуть тугой трубочкой. Обмакнуть в тесто, обжарить с двух сторон.

Подрумяненные блинчики можно украсить веточками петрушки. Подать с соусом или с салатом.

Блинчики с капустой и грибами

Для теста: *2 яйца, 200 г муки, 250 мл молока, 250 мл воды, 40 г жира для жарения.*

Для начинки: *1 кг свежей капусты, 20 г сушеных грибов, 40 г жира, 1 луковица, соль, перец.*

Грибы предварительно залить водой для набухания, после сварить. Сполоснуть, нашинковать мелко капусту и припустить ее до мягкости в подсоленной воде. Отцедить, сильно отжав через салфетку. Лук очистить, нарезать, поджарить до золотистого цвета.

Капусту, грибы, лук пропустить через мясорубку, добавив по вкусу соль и перец. Размешать.

Приготовить тесто и поджарить блинчики. Выложить их на доску в три ряда по шесть штук так, чтобы один прикрывал часть другого.

На блинчики разложить равномерно начинку, оставив непокрытыми края в 3 см. Свернуть тесто трубкой, следя за тем, чтобы оно не прорвалось. Затем свернуть трубку в «улитку», конец подвернуть вниз, прижать.

Положить «улитку» на большую сковороду с разогретым жиром, а также сбрызнуть жиром сверху. Поставить в духовку на 10–15 минут.

Нарезать порциями. Это блюдо подают с маслом, грибным или томатным соусом.

Блинчатые пирожки с грибами

Для теста: *1 яйцо, 100 г муки, 125 мл молока, 125 мл воды, 40 г жира для поджаривания блинчиков.*

Для начинки: *300 г свежих или 100 г сушеных грибов, 40 г черствого хлеба, 1 луковица, соль, 20 г жира, перец.*

Для панировки: *2–3 ст. ложки теста, 30 г толченых сухарей.*

Приготовить тесто такое же, как для блинчиков. 2–3 столовые ложки теста оставить для панировки. Поджарить 12 небольших тонких блинчиков.

Грибы вымыть, очистить, подрезать ножки, нашинковать. Добавить очищенный, нарезанный кружочками, поджаренный на жире лук, 2–3 столовые ложки воды и варить в закрытой кастрюле.

Сухой хлеб вымочить в воде, отжать. Сваренные с луком грибы и хлеб пропустить через мясорубку. Приправить солью, перцем, тщательно растереть.

Блинчики тонко намазать начинкой. Свернуть в трубочку, потом спиралью. Кончик подогнуть вниз. (Лучше держатся блинчики, свернутые горячими.)

Остуженные «улитки» обмакнуть в тесто, обсыпать толчеными сухарями и обжарить на жире с двух сторон. Гарнир – зелень петрушки.

Блинчики с начинкой

Для теста: *250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, ½ ст. ложки сахара, ¼ ч. ложки соли.*

Для обжаривания: *1 ст. ложка топленого масла или маргарина.*

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить ½ стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком. Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпига, налить тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем.

Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху и на каждый блинчик положить столовую ложку творожной или яблочной начинки. Блинчики завернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

При подаче на стол блинчики посыпать сахарной пудрой.

Таким же способом можно приготовить блинчики с мясом. В этом случае к блинчикам надо подать сметанный соус с томатом.

Блинчики с маком

Для теста: *1 стакан муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 2–3 желтка, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *150 г мака, ½ стакана молока, 170 г сахара, 30 г ванильного сахара.*

Приготовить тесто из указанных продуктов и выпечь блинчики, обжарив их с двух сторон. Завернуть в блинчики маковую начинку.

Приготовление начинки: молоко с сахаром и ванильным сахаром довести до кипения, добавить мак, который предварительно залить кипятком на 15–20 минут, отцедить, просушить и растереть в ступке.

Блинчики с яблоками

Для теста: *1 стакан муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 2–3 желтка, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *500 г очищенных яблок, 100 г сахара, немного молотой корицы.*

Приготовить тесто из указанных продуктов и выпечь блинчики, обжарив их с одной стороны.

Выложить на обжаренную сторону начинку, свернуть блинчики конвертами или трубочками и обжарить.

Приготовление начинки: очищенные от кожуры и мелко нарезанные яблоки посыпать сахаром, добавить немного воды и тушить, пока яблоки не станут мягкими. Затем посыпать их корицей и перемешать.

Блинчики творожные

40 г муки, 200 г творога, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 40 г сахара, щепотка соли, 15 г ванильного сахара, тертая лимонная цедра.

Масло растереть с сахаром, добавить соль, желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, протертый творог. Затем влить молоко, ввести муку, взбитые белки; массу осторожно перемешать.

Готовое тесто наливать тонким слоем на накаленный противень с кипящим маслом или маргарином, противень ставить в разогретую духовку, в которой выпекать блинчики. Испеченные блинчики накалывать сверху вилкой, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с фруктовым соком.

Блинчики рисовые

400 г риса, 1 л молока, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 140 г сахара, щепотка соли, корица.

Перебранный и промытый рис залить молоком, посолить, добавить сахар, корицу и варить, пока рис не будет мягким. К рису добавить масло (или маргарин), желтки, взбитые белки.

Приготовленную массу выкладывать тонким слоем на накаленный противень с кипящим маслом или маргарином и выпекать в разогретой духовке.

Готовые рисовые блинчики накалывать вилкой и перед подачей к столу заливать фруктовым соусом или соком.

Блинчики картофельные

250 г муки, 250 г вареного картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г сахара, щепотка соли.

В молоке размешать вареный тертый картофель, соль, сахар, желтки, муку и замесить тесто. В тесто осторожно ввести взбитые белки.

Готовое тесто наливать тонким слоем на накаленный противень с кипящим топленым или растительным маслом и выпекать в разогретой духовке.

Во время выпекания противень вынимать из духовки, накалывать блинчики сверху вилкой и снова ставить противень в духовку, в которой блинчики выпекать до готовности.

Испеченные еще горячие блинчики посыпать сахарной пудрой, сразу же подать к столу с компотом, фруктовым напитком, соком.

Блинчики картофельные с фруктами

180 г муки, 500 г картофеля, 2 стакана молока, 2 яйца, 50 г сахара, 50 г тертых орехов, 20 г дрожжей, щепотка соли, 500 г фруктов.

В кастрюле смешать вареный тертый картофель, яйца, соль, сахар, дрожжи, предварительно распустив их в молоке, муку, орехи, молоко. Вымешенное тесто оставить бродить. Подошедшее тесто наливать тонким слоем на накаленный противень с кипящим топленым или растительным маслом, на тесто класть ломтики фруктов. Противень ставить в разогретую духовку, в которой выпекать блинчики.

Испеченные блинчики накалывать вилкой и посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Блинчики манные с изюмом

230 г манной крупы, ½ л молока, 2 яйца, щепотка соли, 100 г изюма.

В молоке размешать яйца, манную крупу, соль; массу оставить на некоторое время постоять.

Приготовленную массу наливать на накаленный противень с кипящим топленым или растительным маслом, посыпать мытым изюмом и выпекать в разогретой духовке. Испеченные блинчики накалывать вилкой и на минуту снова ставить в духовку. Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой и перед подачей к столу заливать фруктовым соком.

Блинчики особые

1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 50 г сахара, щепотка соли.

Из молока, яиц, сахара, соли, муки замесить жидкое тесто. Готовое тесто налить тонким слоем на накаленный противень с кипящим топленым или растительным маслом или маргарином, поставить в разогретую духовку и выпекать. Во время выпекания противень вынуть из духовки, блинчики наколоть вилкой, потом снова поставить противень в духовку.

Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой и подать к столу с компотом, муссом, ванильным кремом и т. д.

Блинчики особые с яблоками

180 г муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 80 г сахарной пудры, щепотка соли, 300–500 г яблок.

В молоке размешать соль, яйца, сахар, муку и замесить тесто. На накаленный противень с кипящим маслом или маргарином наливать тонким слоем тесто, на которое класть очищенные от кожуры и мелко нарезанные яблоки. Противень ставить в горячую духовку и выпекать блинчики. Во время выпекания противень вынимать из духовки и накалывать блинчики сверху вилкой, затем противень снова ставить в духовку и допекать их до готовности.

Готовые блинчики перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Таким же способом приготавливают блинчики с абрикосами, персиками и т. п.

Блинчики с черешней

300 г муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 120 сахара, щепотка соли, 500 г черешни.

В молоке размешать соль, желтки, сахар, муку, затем осторожно ввести взбитые белки.

Готовое тесто наливать тонким слоем на накаленный противень (или сковороду) с кипящим маслом или маргарином, на тесто класть черешню, предварительно удалив из нее косточки, и выпекать в горячей духовке.

Готовые блинчики накалывать вилкой и посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Блинчики с изюмом

200 г муки, 1 стакан молока, 6 яиц, 2 ст. ложки сахарной пудры, щепотка соли, 100 г изюма.

Желтки растереть с сахаром, добавить молоко, муку, соль, мытый изюм; массу тщательно размешать. Затем ввести взбитые белки. На накаленный противень с кипящим маслом или маргарином налить тонким слоем тесто. Противень поставить в разогретую духовку, где выпекать блинчики. Во время выпекания противень вынимать из духовки и блинчики сверху накалывать вилкой, затем противень снова ставить в духовку, в которой выпекать блинчики до готовности.

Готовые блинчики посыпать сахаром и подать к столу с компотом.

Блинчики с черешней

Для теста: *2 стакана муки, 3½ стакана молока, 3–4 яйца, 3–4 желтка, 1–2 ст. ложки сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *750 г черешни или вишни, ½ стакана сахара, ½ стакана молотых сухарей, 1 ч. ложка молотой корицы.*

Для запекания: *3–4 яйца, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки сахара.*

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку молочно-яичной смесью, и выпечь блинчики, обжарив их с двух сторон. Очистить от косточек черешню или вишню и смешать с сахаром, сухарями и корицей.

Положить часть подготовленной начинки на каждый блинчик, свернуть его рулетом и уложить на смазанный маслом противень.

Взбить яйца с молоком и сахаром и залить блинчики полученной смесью. Запекать в сильно нагретой духовке 12–15 минут.

Подать, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Блинчики фруктовые

Для теста: *1 стакан муки, 2 белка, вода или молоко 0,5 %-й жирности, соль, сода, сахар по желанию, 1 ст. ложка масла.*

Для начинки: *100 г йогурта (лучше ананасовый или дынный), 1 яблоко, 1 груша, 1 апельсин.*

Смешать муку, белки и молоко (воду), добавить соль, соду, можно сахар, но не обязательно. Жарить блинчики на сковороде, обжаривая с двух сторон. Блинчик не должен быть толстым. Затем мелко нарезать фрукты, смешать их с йогуртом. Готовые блинчики покрыть фруктовой начинкой и свернуть конвертиком или трубочкой. Фруктовые блинчики надо подавать охлажденными.

Блинчики шотландские

250 мл молока, 3 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, сахарная пудра, щепотка корицы, 1 стакан муки (или немного меньше), щепотка тертого мускатного ореха, немного рома, сахар, соль.

Замесить тесто для блинчиков: развести муку с молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром, соль. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой и украсить дольками лимона. Подать горячими.

Блинчики из картофеля с брынзой

4 картофелины, 2 яйца, 1 луковица, 250 г брынзы, мука, соль.

Сырой картофель очистить, натереть на мелкой терке и немного посолить. Через несколько минут отжать, смешать с яйцами, натертой небольшой луковицей и с таким количеством муки, чтобы тесто имело консистенцию густой сметаны. Из полученного теста жарить блинчики с обеих сторон на сковороде на растительном масле.

Брынзу смешать с подрумяненной на растительном масле луковицей. В начинку можно добавить сладкий перец. На готовые блинчики положить тонкий слой измельченной брынзы, после чего их свернуть и подавать к столу теплыми.

Блинчики с творогом

Для теста: *2 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.*

Для начинки: *500 г творога, 1 ч. ложка масла сливочного, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванилина, масло для жарения.*

Яйца растереть с солью и сахаром, добавить муку, размешать, чтобы не было комков, постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить растительное масло, перемешать. Сковороду посыпать солью, разогреть. Влить ложку теста, чтобы оно покрыло все дно сковороды. Когда блин начнет по краям подниматься, снять его и перевернуть. Больше сковороду смазывать не надо.

Теперь готовим *начинку:* творог положить под пресс на 1 час. Потом хорошо растереть, добавить сливочное масло или 2 чайные ложки сметаны, яйцо, сахар и ванилин. Хорошо размешать. Нафаршировать блины. Их можно свернуть трубочкой, конвертиком или треугольником. Готовые блины обжарить в растительном масле.

Блинчики простые

200 г муки, ½ л молока, 4 желтка, 2 белка, 50 г растопленного масла, на кончике ножа соль и сахар.

Желтки растереть с сахаром, маслом, посолить, влить стакан молока. Все это тщательно вымешать, добавить муку и растереть, чтобы не было комков. Затем влить остальное молоко, размешать, добавить пенку взбитых белков и снова вымешать. Сковороду разогреть, слегка смазать жиром и наливать тесто тонким слоем.

Обыкновенные блинчики без начинки должны быть очень тонкими. Когда все блинчики испекутся, сложить их треугольниками и еще раз поджарить на сливочном масле или другом жире. Еще горячими посыпать сахарной пудрой и подавать к столу со сметаной или вареньем.

Блинчики с творогом и вареньем

Для теста: *150 г муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ стакана молока, на кончике ножа соль и сахар.*

Для начинки: *250 г творога, 50 г сахара, 2 яйца, ванилин, 1 ст. ложка вишневого варенья.*

Муку развести водой, влить молоко, выпустить яйцо, добавить соль, сахар, тщательно вымешать, чтобы масса было однородной. Разогреть сковородку, слегка смазать жиром и наливать тесто тонким слоем. Испеченные блинчики смазать начинкой, завернуть, поджарить на сливочном масле. Подавать горячими, посыпав сахарной пудрой.

Приготовление начинки: творог растереть с желтками и сахаром, размешать с белковой массой, вареньем и ванилином.

Блинчики с повидлом

Для теста: *250 г муки, ½ л воды, 1 яйцо, на кончике ножа соль и сахар.*

Для начинки: *150 г повидла.*

Муку развести водой, добавить яйцо, соль, сахар, тщательно вымешать, чтобы не было комков, и на горячей сковороде испечь тонкие блинчики. Испеченные блинчики смазать повидлом, сложить вчетверо, обжарить на сливочном масле и посыпать сахарной пудрой.

Блинчики с вареньем

Для теста: *150 г муки, ½ л молока, 4 желтка, 50 г сахара, на кончике ножа соль.*

Для начинки: *500 г варенья из земляники или клубники.*

Муку развести стаканом молока, добавить растертые с сахаром желтки, посолить, тщательно вымешать и на горячей сковороде испечь блинчики. Смазать их вареньем и сложить вчетверо, еще раз обжарить на сливочном масле и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Блинчики дрожжевые с джемом

Для теста: *500 г муки, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 3 яйца, 3 стакана молока, на кончике ножа соль.*

Для начинки: *250 г любого джема.*

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 столовой ложкой сахара и 1 столовой ложкой муки. Когда закваска начнет бродить, влить ее в посуду с мукой, добавить яйца, остальное молоко, сахар, посолить и замесить тесто. Оставить его на два часа в теплом месте, чтобы подошло.

Жарить блинчики на горячей сковороде, смазанной сливочным маслом или другим жиром. Каждый блинчик тонко смазать джемом и сложить один на другой в кастрюлю, смазанную жиром; накрыть и поставить в духовку на 15–20 минут, чтобы хорошо разогрелись. Затем опрокинуть на тарелку, нарезать, как торт, посыпать сахарной пудрой. Можно подавать со сметаной.

Блинчики со сметаной

Для теста: *150 г муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ стакана молока, на кончике ножа соль и сахар.*

Для начинки: *1 стакан густой сметаны, 50 г сахара, ½ стакана молотых белых сухарей, на кончике ножа корицы, 50 г изюма.*

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, и испечь блинчики. Сметану вымешать с сахаром, сухарями, добавить корицу, изюм, вымешать, смазать блинчики и свернуть рулетом.

Жарить на сливочном масле. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Блинчики на кислом молоке

300 г муки, 2 стакана кислого молока, 2 яйца, ½ ч. ложки порошка для печенья, на кончике ножа соль и сахар.

Яйца, соль, сахар и порошок развести стаканом кислого молока и всыпать просеянную муку. Когда тесто загустеет, как сметана, влить второй стакан молока, тщательно размешать и на горячей сковороде испечь блинчики. Переложить их можно любой начинкой (джемом, повидлом, яблоками и др.).

Блинчики бисквитные

150 г муки, 4 яйца, 100 г сахара, цедра ½ лимона, ½ стакана сметаны.

Растереть желтки с сахаром, развести сметаной, добавить лимонную цедру, муку и тщательно вымешать. Когда масса будет однородной, ввести пену взбитых белков и еще раз слегка вымешать.

На сковороде растопить сливочное масло, наливать тесто и медленно жарить с обеих сторон. Испеченные блинчики переложить мармеладом или вареньем, сложить в смазанную жиром посуду и поставить на 20 минут в горячую духовку (200 °С). Подавать на стол со взбитой сметаной.

Блинчики запеченные с миндалем

Для теста: *1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.*

Для запекания: *2 желтка, 50 г сахарной пудры, 30 г растертого миндаля, 200 мл молока.*

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку молочно-яичной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон.

Блинчики нарезать полосками в виде лапши, переложить в смазанную маслом или маргарином форму. Желтки растереть с сахаром, добавить миндаль, молоко и перемешать. Этой смесью залить содержимое формы и запекать в горячей духовке.

Подавать с компотом.

Блинчики запеченные с творогом и маком

Для теста: *1 стакан муки, 1 стакан молока, 3 яйца, соль.*

Для начинки: *200 г творога, ½ стакана молока, 100 г мака, 1 стакан изюма, сахар.*

В горячее молоко для начинки всыпать молотый в кофемолке мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и двумя желтками.

В посуду просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто 1 целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемещать. Обжарить тонкие блины только с одной стороны, перевернуть их на тарелку, обжаренную сторону намазать начинкой, закатать блинчики.

Блинчики положить на противень, смазать маслом и обжарить в хорошо нагретой духовке.

Подавать с молоком или соком.

Блинчики запеченные с орехами

Для теста: *1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.*

Для запекания: *100 г растертых орехов, 50 г сахара, повидло.*

Для белкового крема: *3 белка, 60 г сахарной пудры.*

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку яично-молочной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон.

Блинчики нарезать в виде лапши, перемешать с орехами и сахаром. Массу выложить в смазанную маслом или маргарином форму, намазать повидлом, покрыть белковым кремом и запекать в умеренно горячей духовке.

Приготовление крема: белки взбить в густую пену, ввести сахарную пудру и взбивать над паром до загустения.

Блинчики панированные

Приготовить блинчики с любой начинкой, свернуть каждый рулетом и разрезать поперек на две равные части. Затем обвалять в сухарях или муке, обмакнуть во взбитом яйце и обжарить. Перед подачей залить сиропом или соком густого компота.

Оладьи

Оладьи основные

2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить тесто.

На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду выкладывать тесто так, чтобы готовые оладьи имели диаметр 8–10 см и жарить их сначала с одной, а затем с другой стороны.

Оладьи-пампушки

2 стакана муки, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка гашеной соды, 2 стакана сливок.

Взбить яйца, подсолить и добавить сахар. Вмешать муку и сливки. Заправить тесто растительным маслом, добавить гашеную соду. Жарить в масле.

Оладьи тонкие (старинный рецепт)

1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан пива, ½ стакана воды, немного соли, мука.

Взбить сливочное масло с яйцами, пивом и водой. Прибавить столько муки, чтобы сделалось жидкое тесто, из которого печь оладьи.

Оладьи с морковью или тыквой

2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, 4 моркови (или 0,8 кг тыквы).

В приготовленное тесто за 10 минут до окончания брожения добавить натертую на мелкой терке морковь или тыкву.

На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду выкладывать тесто так, чтобы готовые оладьи имели диаметр 8–10 см и жарить их сначала с одной, а затем с другой стороны.

Оладьи картофельно-творожные с яблоками

Для теста: *100 г вареного картофеля, 100 г творога, 200 г муки, 300 мл молока, 2 яйца, 80 г сахара, 20 г дрожжей, щепотка соли.*

Для припека: *яблоки.*

Для посыпки: *молотая корица.*

В небольшой части молока развести дрожжи и оставить бродить. В оставшемся молоке растворить соль и сахар. Добавить закваску, яйца, протертый картофель, творог, муку. Замесить тесто и оставить в теплом месте бродить.

На накаленную и смазанную маслом или жиром сковороду класть дольки яблок (3–4 дольки) и на них наливать разливательной ложкой небольшого размера или столовой ложкой поднявшееся тесто. Оладьи обжаривать с обеих сторон на небольшом огне.

Испеченные оладьи посылать молотой корицей.

Оладьи морковные

800 г моркови, ¾ стакана муки, ½ стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, соль, сметана, корица.

Очищенную морковь натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды и молока. Когда морковь остынет, добавить соль, сахар, желтки, муку и взбитые белки.

Столовой ложкой наливать массу на сковороду с разогретым жиром и обжаривать с обеих сторон до светло-коричневого цвета.

Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

Оладьи овсяные с морковью и корицей

200 г овсяных хлопьев, 100 г пшеничной муки крупного помола, 1 стакан молока, 3 яйца, 200 г моркови, сахар, соль, сметана, корица.

Для приготовления оладий можно использовать отварную или сырую морковь. Морковь натереть на терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить желтки, соль, сахар, морковь, при необходимости – муку, и последними ввести в массу взбитые белки.

На разогретую, смазанную жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

Оладьи со свежей капустой

6 ст. ложек муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца, 1/3 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан мелко рубленной свежей капусты.

Яйца, сахар, соль взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло и замесить тесто. Добавить в него мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с обеих сторон, подавать со сметаной.

Оладьи китайские

1 стакан муки, 80 г свиного жара, 2,5 ст. ложки воды, 1 луковица, 50 г сала, 40 г копченого окорока, 1 яйцо, 40 г семян кунжута, 5 г соли.

Половину муки смешать с 50 г топленого свиного жира, другую половину – с 30 г свиного жира и водой, замесить две порции теста и дать им набухнуть. Лук мелко порубить, добавить мелко нарубленное сало и окорок, хорошо перемешать до получения однородной массы.

Тесто, замешенное на жире и воде, раскатать в виде лепешки диаметром 150 мм, положить на нее тесто, замешенное на свином жире, немного размять его руками и соединить обе порции теста в шар, который раскатать в длинную полоску (200 мм) толщиной 2 мм. Полоску сложить втрое и раскатать два раза.

Затем раскатать тесто в квадрат толщиной 2 мм, скрутить в рулет и раскатать руками в длинный жгут, который разрезать на 12 частей. Каждую часть приплюснуть, чтобы получить круглую лепешку диаметром 8 см. Фарш разделить на 12 частей, уложить на лепешки, края которых собрать сверху в виде кувшинчика. Снова расплющить лепешку до диаметра 2 см.

Каждую лепешку смазать с двух сторон взбитым яйцом и обвалять в кунжутном семени. Обжаривать на сковороде с двух сторон до золотистого цвета, а затем опускать в кастрюлю с жиром и еще раз обжаривать при температуре жира 130 °С.

Оладьи тыквенные

800 г тыквы, 2 яйца, 200 г муки, соль.

Очищенную тыкву натереть на терке или пропустить через мясорубку, добавить желтки, соль, муку, рубленые семечки тыквы и ввести взбитые в густую пену белки.

На разогретой сковороде испечь из приготовленного теста оладьи.

Подавать со сметаной, сахаром, корицей или вареньем.

Оладьи с сыром

2 стакана муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 250 г сыра, соль.

Желтки растереть с солью. Помешивая, влить молоко. Полученной смесью развести муку. Хорошо размешать, затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто должно быть густым, как сметана.

Нарезать сыр тонкими квадратными кусочками.

На разогретую сковороду, смазанную топленым маслом, выливать по одной столовой ложке теста, сверху класть по кусочку сыра, после чего обжаривать оладьи с обеих сторон. Перед подачей на стол полить топленым маслом.

Оладьи по-американски

1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки жира, 1 яйцо, ½ ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка сухих дрожжей, ½ стакана молока, 1 ч. ложка корицы.

Жир перемешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить его до тех пор, пока оно не будет отставать от рук или от доски. Раскатать в пласт толщиной 1 см. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в центре каждого круга вырезать стаканом дырку.

Выпекать оладьи в сильно разогретом жире. При подаче посыпать остатками сахара и корицей.

Оладьи «Снежок»

Для теста: *400 г муки, 500 мл молока, 70 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей.*

Для подачи: *300 г сметаны, 200 г сахарной пудры.*

Приготовить сдобное тесто на опаре. Опару ставят за 4–5 часов до выпечки. В 2/3 молока добавить 2/3 муки и разведенные в теплом молоке дрожжи.

После появления крупных пузырей и образования лунки (признак готовности опары) добавить оставшуюся муку и молоко, замесить тесто, постепенно добавляя яйца, сахарный песок, растопленное масло. Когда тесто вновь подойдет, выпекать из него оладьи обычным способом, разливая тесто чайной ложкой. Оладьи остудить.

Сметану слегка взбить с сахарной пудрой, не допуская крупинок. Наколоть оладью на вилку, опустить во взбитую сметану. Если сметана жидкая и не обволакивает оладью, добавить в нее чайную ложку пшеничной муки.

Оладьи с маком

Для теста: *350 г муки, ½ л молока, 2 яйца, 50 г сахара, 50 г растертого мака, лимонная цедра, 1 ч. ложка молотой корицы, 20 г дрожжей, щепотка соли.*

Для подачи: *повидло из шиповника.*

В половине молока развести дрожжи, соль, сахар. Добавить растертый мак, измельченную лимонную цедру, корицу, яичные желтки, затем муку и замесить тесто, в которое влить оставшееся молоко и ввести взбитые белки. Вымешенное тесто оставить в теплом месте бродить.

Поднявшееся тесто наливать разливной ложкой небольшого размера на раскаленную и смазанную маслом или жиром сковороду небольшими порциями. Оладьи обжаривать с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой. Подавать с повидлом из шиповника.

Оладьи из разных круп

1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 ст. ложки овсяных хлопьев, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки пшена, 30 г свежих дрожжей, 5 яиц, 5 ст. ложек растительного масла.

Замоченные рис и пшено смешать с овсяными хлопьями, всыпать смесь в кипящую подсоленную воду, сварить до готовности, охладить, добавить яйца, разведенные в теплой воде дрожжи, молоко, перемешать, поставить тесто на 1,5–2 часа для брожения. В процессе брожения тесто 2–3 раза перемешать.

Жарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон. При подаче оладьи можно полить сметаной или подать к ним отдельно варенье, джем, мармелад.

Оладьи с орехами

2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, ½ стакана ядер грецких орехов или миндаля.

Ядра орехов залить кипящей водой, довести до кипения. Через 4–5 минут воду слить, а с ядер снять коричневую кожицу. Очищенные ядра подсушить в духовке и пропустить через мясорубку. Измельченные орехи добавить в тесто и оставить для брожения на 10–15 минут. Оладьи с орехами можно подавать с майонезом.

Оладьи яблочные

2 стакана муки, 2 стакана воды, 1 яйцо, 800 г яблок, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Замесить тесто и за 10–15 минут до конца брожения добавить натертые на крупной терке яблоки.

Оладьи с сыром

2 стакана муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка дрожжей, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Замесить тесто и за 10–15 минут до окончания брожения добавить натертый на крупной терке твердый сыр. Жарить оладьи.

Оладьи из творога

500 г картофеля, 250 г творога, 125 г муки, 8 г сахара, 1 яйцо, цедра лимона, смесь растительного и животного масла для фритюра.

Сварить картофель на пару и приготовить из него пюре. Добавить творог, яйца, муку, немного соли, сахар, натертую цедру лимона. Скатать шарики, сплюснуть их ладонью и обжарить с двух сторон во фритюре.

Оладьи из тыквы

1,5 кг тыквы 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки или манной крупы, по 1 ст. ложке сахара и сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Измельченную на терке мякоть тыквы заливают молоком и тушат 15–20 мин, охлаждают, добавляют муку (манную крупу), растертые с сахаром желтки, немного соли.

Все хорошо перемешивают, добавляют взбитые белки. Жарят на хорошо разогретой сковороде.

Оладьи подают со сметаной и сахаром.

Оладьи из картофеля

500 г картофеля, 75 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Сырой картофель очистить и быстро, пока он не потемнел, натереть на терке. Добавить разведенные с 50 мл теплой воды дрожжи и яйцо, посолить, всыпать просеянную муку. Полученную массу хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы подошло. Затем смазать сковороду растительным маслом, разогреть и жарить оладьи по 3–5 минут с каждой стороны.

Оладьи хлебные

200 г черствого хлеба, ½ кг сырой моркови, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, соль по вкусу, ½ ч. ложки гашеной соды, растительное масло.

Натереть на мелкой терке морковь, добавить взбитые яйца, соль, соду, муку и растертый черствый хлеб.

Все хорошо перемешать и печь на растительном масле, как обычные оладьи.

Оладьи из пшенной крупы

½ кг пшенной крупы, ¼ стакана муки, соль по вкусу, можно сахар.

Пшено хорошенько разварить, остудить кашу, смешать с мукой, добавить немного воды, соли и замесить не очень крутое тесто. Можно подсыпать немного сахара по вкусу.

Из теста сформировать оладьи и выпекать на умеренном огне.

Примечание. Пшенную крупу, перебранную и хорошо промытую, прокипятить 1–2 минуты для удаления горечи, затем промыть холодной водой и варить как все каши.

Морковно-яблочные оладьи

400 г моркови, 2 яблока, 2 яйца, 3 ст. ложки кефира, 2 ст. ложки манной крупы, соль, уксус.

На мелкой терке натереть морковь, влить кефир, можно ряженки или простокваши, добавить манку, соль по вкусу и ¼ чайной ложки гашеной соды. Перемешать и дать постоять полчаса. Натереть яблоки на крупной терке, добавить в тесто, положить яйца. Можно вместе с яблоками положить немного чернослива. Жарить на растительном масле. Лучше подать со сметаной, но можно и с вареньем.

Оладьи капустные

200 г капусты, 1 яйцо, 1 ч. ложка сухарей, 2 ч. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, ¼ стакана молока.

Капусту очистить, промыть, нашинковать и тушить в молоке, пока не станет мягкой. Готовую капусту пропустить через мясорубку, посолить, смешать с сырым яйцом и сухарями. Из полученной смеси выпекать оладьи на раскаленной, смазанной маслом сковороде.

Подавать со сметаной.

Оладьи слоеные

12 шт. готовых оладий, 200 г йогурта, 1 л сливок, 135 г пюре из шиповника, 2 ст. ложки сахара.

Подогреть оладьи в микроволновой печи примерно минуту, чтобы они стали мягкими. Дать остыть. Вылить йогурт в дуршлаг, чтобы лишняя жидкость стекла (на полчаса). Взбить сливки. Вмешать в сливки йогурт, ¾ банки пюре из шиповника и сахар. Промазать смесью каждый слой оладий. Верхний слой смазать смесью и украсить оставшимся пюре.

Оладьи к завтраку

15 ст. ложек муки, ½ л кефира, 1 ч. ложка соды, 3 яйца.

Все ингредиенты смешать, растереть образовавшиеся комки и выпекать.

Оладьи, приготовленные таким легким и быстрым способом, получаются очень пышными и вкусными.

Оладьи дрожжевые с яблоками

500 г муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки масла,1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соли, 25 г дрожжей, 3–4 яблока.

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

Оладьи творожно-картофельные

200 г творога, 6 картофелин (средних), 2 ст. ложки сливочного масла, соль, сахар – по вкусу.

Картофель натереть на терке и отжать сок. Всю картофельную смесь перемешать с творогом. Добавить растопленное масло. Выпекать можно как в духовке, так и на сковороде.

Подать на стол горячими со сметаной.

Оладьи дрожжевые

300 г муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки сахара.

Дрожжи развести в теплом молоке, посолить, добавить растертые с сахаром желтки, просеянную муку, хорошо выбить ложкой, ввести пену взбитых белков, вымешать, влить растопленный жир, еще раз тщательно вымешать и поставить тесто, чтобы подошло. Затем набирать его ложкой, смоченной в воде или жире, и класть на горячую сковороду с жиром. Подрумянивать оладьи с обеих сторон. Подавать на стол посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

Оладьи из манной крупы

150 г манной крупы, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 20 г дрожжей.

Сварить на молоке манную кашу, посолить, снять с плиты, охладить, ввести желтки, вымешать с разведенными в молоке дрожжами и пеной взбитых белков. Поставить в теплое место. Когда подойдет, осторожно набирать ложкой (не мешать, а то осядет) и жарить на сливочном масле с обеих сторон на медленном огне.

Оладьи на соде

1,5 стакана муки, 1 стакан простокваши, 3 яйца, соль, сахар, сода на кончике ножа.

В миске размешать муку, простоквашу, соль, сахар, яйца и соду. На сковороде в кипящем жире обжарить с обеих сторон оладьи до подрумянивания.

Подавать с кисло-сладким вареньем, чаем или молоком.

Оладьи из черствого хлеба

450 г черствого хлеба, 300 мл простокваши, 50 г сливочного (топленого) масла, 3 яйца, 10 г сахара, 15 г соды, соль.

Черствый пшеничный (ржаной) хлеб без корок натереть на мелкой терке, добавить простоквашу (или сметану), сахар, яйца, масло, соду, соль, все тщательно перемешать и выпекать оладьи.

Подавать с вареньем, медом, сиропом.

Оладьи я яблоками и изюмом

Для теста: *150 г муки, 150 мл кефира или простокваши, 2 яйца, 30 г сахара, 3 г соли, 20 г растительного масла, 100 г сливочного маргарина.*

Для начинки: *500 г яблок, 70 г сахара, 5 г корицы, 50 г изюма.*

Приготовить тесто, добавить в него изюм. Ложкой налить тесто на горячую сковороду, смазанную маргарином, поверх теста положить ломтики яблок, оладьи обжарить с двух сторон. Сняв оладьи со сковороды, посыпать их сахарным песком, смешанным с корицей.

Подать к чаю или молоку.

Пышки

Пышки классические

Для теста: *3 стакана муки, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г маргарина, 2 яйца, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г сливочного масла, 1 стакан сахара.*

Замесить дрожжевое тесто. Раскатать, разрезать на небольшие квадратики, выложить начинку, свернуть в длинные трубочки, сложить вдвое, нарезать ножом, посыпать сахаром и уложить на противень, смазанный растительным маслом или жиром.

Поставить противень в теплое место, чтобы пышки подошли, затем смазать взбитыми яйцами, посыпать сахаром. Выпекать при температуре 180–200 °С в течение 20 минут.

Пышки московские

1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана молока, ½ ч. ложки соды, 100 г жира (для жарения).

В муку всыпать питьевую соду и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Готовое тесто раскатать толщиной ½ см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая таким образом тесту форму кольца. Жарить пышки в разогретом жире. Готовые пышки посыпать перед подачей сахарной пудрой.

Пышки сибирские

Для теста: *750 г муки, 50 г сливочного или топленого масла, 2 ст. ложки сахара, 1,5 стакана молока, дрожжи.*

Для заливки: *4 ст. ложки сметаны, 100 г сливочного или топленого масла.*

Приготовить сдобное тесто, разрезать его на куски. Сформовать круглые лепешки толщиной в 1 см и диаметром 3–4 см, уложить на подсыпанный мукой противень и выпекать при температуре 220–230 °С в течение 15–17 минут.

Готовые пышки сложить в посуду, залить сметаной, смешанной с топленым или сливочным маслом, поставить в духовку с температурой 60–70 °С на 15–20 минут для набухания.

Пышки по-американски

250 г муки, 25 г дрожжей, ½ стакана молока, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка корицы.

Яйцо растереть с маслом и половиной стакана сахара, добавить дрожжи, муку, молоко и тщательно замесить тесто. Раскатать в прямоугольник толщиной 2 см, нарезать стаканом кружочки, а в середине каждой пышки сделать небольшое углубление.

На сковороду налить растительное масло или положить большое количество жира, выложить пышки, посыпать их корицей и сахаром и выпекать при температуре 150–180 °С, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок.

Пышки в глазури

500 г муки-крупчатки, 20 г дрожжей, ½ стакана теплой воды, 250 г маргарина, 300 г сметаны, 2 яичных желтка, 2 куска сахара-рафинада, растительное масло, соль по вкусу.

Дрожжи и рафинад распустить в теплой воде. В размягченный маргарин всыпать муку и хорошо перемешать. Добавить сметану, желтки, дрожжи, соль и тщательно размешать. Тесто обсыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и дать подняться в течение двух часов.

Готовое тесто раскатать на пластины, покрыть слоем растительного масла и свернуть в виде конверта. Данную операцию повторить два раза (через каждые 30 минут). Затем тесто раскатать в пластину толщиной 3 см, с помощью стакана или специальной формочки вырезать кружочки, сформовать пышки и выложить их на противень, смазанный растительным или сливочным маслом.

Дать постоять в течение 30 минут, обмазать сметаной, смешанной с желтком, поставить в разогретую духовку и запекать при температуре 200–220 °С до тех пор, пока глазурь не приобретет золотисто-коричневый оттенок.

Пышки шоколадные

Для теста: *150 г муки, 6 яиц, 150 г сахара.*

Для начинки: *½ стакана сливок, 2–4 ст. ложки сахара, немного ванили.*

Для помадки: *50 г шоколада, 200 г сахара, 2 стакана молока.*

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, положить муку и пену, сбитую из белков, размешать осторожно. Выпустить из кондитерского мешка или шприца небольшие круглые пирожки, посыпать сахаром, испечь. Можно испечь их в маленьких круглых формочках, в таком случае пирожное не расплывется и все кружочки будут одинаковой величины. Выйдет 13–15 пар пышек.

Достав из печи, остудить, вынуть середину этих пирожков с левой стороны, то есть со дна, наполнить взбитыми густыми сливками с сахаром и ванилью, сложить попарно, обмакнуть в помадку, сложить на противень и поставить в духовку на несколько минут.

Помадка готовится следующим образом: растопить шоколад, сахар и молоко, довести до кипения. Затем процедить, опять варить, пока не загустеет, то есть уварить до ½ стакана, отставить и бить деревянной ложкой, пока не остынет и не начнет подергиваться тонкой пленкой.

Пышки из брынзы

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г брынзы, 1 яичный желток, 250 г маргарина, соль по вкусу.

Овечий сыр пропустить два раза через мясорубку. Все продукты смешать вместе и замесить тесто. Раскатать толстый пласт и стаканом вырезать кружочки. Сформовать пышки, выложить на противень, смазанный растительным маслом, дать им расстояться 30 минут, поставить в горячую духовку и выпекать при температуре 200 ˚С в течение 30 минут.

Пышки сладкие

500 г муки, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки теплого молока, 250 г маргарина, 1 яичный желток, 100 г сметаны, 200 г сахара, соль по вкусу.

Дрожжи распустить в теплом молоке, всыпать 80 г муки и поставить в теплое место для брожения. Маргарин растереть с сахаром и желтком, добавить сметану, готовую опару и хорошо перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить негустое тесто и дать настояться в течение двух часов. Раскатать в пластины толщиной 2 см, с помощью стакана или формочки вырезать кружочки и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Смазать пышки растертым желтком, поставить в духовку и выпекать при температуре 150–180 °С в течение 40–50 минут.

Пышки с пюре из чернослива

Для теста: *400 г муки, 1 стакан молока, дрожжи, 4 яйца, 100 г сливочного масла.*

Для начинки: *400 г чернослива, 150 г сахара.*

Чернослив провернуть через мясорубку и смешать с сахаром. Разболтать теплое молоко с дрожжами, всыпать половину дозы муки, размешать. Дать подняться в теплом месте. Вымесить тесто, прибавляя постепенно желтки, растертые с сахаром, растертое масло, соль, оставшуюся муку. Когда тесто начнет отставать от рук, дать ему подняться вторично. Положить взбитые белки, перемешать.

Раскатать слоем 2 см, вырезать лепешечки, положить на каждую по чайной ложке пюре из чернослива, защипать, скатать шариком. Обжарить до румяности в закипевшем масле, посыпать сахарной пудрой. Подать оставшееся пюре из чернослива.

Пышка фасолевая на шкварках

180 г фасоли коричневого цвета, 100 г смальца, 1 яйцо, по одной щепотке соли и молотого черного перца, 20 г дрожжей, сладкий красный перец, молоко, 300 г муки.

Фасоль залить водой, дать ей постоять 12 часов, после чего сварить и пропустить через мясорубку или протереть через дуршлаг.

Из дрожжей приготовить опару и смешать с ней все продукты. Полученное таким образом тесто раскатать пластом, смазать поверхность топленым смальцем, скатать в рулет и оставить на доске на 30 минут. Этот процесс повторить трижды. Последний раз тесто раскатать скалкой в пласт, круглой формой или стаканом вырезать пышки, смазать поверхность каждой разведенным в молоке сладким красным перцем и выпекать при средней температуре.

Пышки с яблочной начинкой

Для теста: *400 г муки, дрожжи, 3 яйца, масло, сахар, 2 ч. ложки соли.*

Для начинки: *6 крупных яблок, сахар.*

Развести дрожжи в теплой воде, всыпать половину дозы муки, замесить, дать подняться. После этого замесить тесто вновь, прибавить яйца, теплое масло, соль, сахар, остальную муку. Когда тесто начнет отставать от рук, дать ему вторично подняться. Очистить яблоки, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, посыпать сахаром. Раскатать тесто толщиной 1 см, вырезать лепешки, положить на них яблоки, защипать.

Пышки сдобные

500 г муки, 10 г дрожжей, 2 ст. ложки теплой воды, 300 г маргарина, 2 яичных желтка, 200 г сметаны, 100 г сахара, 1 ч. ложка соли.

Муку порубить с маргарином, добавить дрожжи, распущенные в теплой воде, желтки, растертые с сахаром, сметану, соль и замесить некрутое тесто. Раскатать на пластины толщиной 2 см, сложить в виде конверта. Повторить операцию еще 2 раза. Затем снова раскатать, слегка надрезать ножом в виде сетки, стаканом или специальной формой вырезать кружки. Уложить на противень, смазанный растительным маслом, дать подойти в течение 30 минут и выпекать при температуре 180–200 °С в течение 30–40 минут.

Пышки сырные

450 г муки, 250 г маргарина, 10 г дрожжей, 100–200 г сметаны, 2 яичных желтка (для смазывания поверхности изделий), 100 г тертого сыра и немного соли.

Все продукты (кроме яиц) тщательно вымесить на доске, тесто раскатать скалкой и сложить, затем снова раскатать, сложить и оставить на доске на 30–40 минут. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2 см и стаканом или круглой формой вырезать пышки.

Поверхность изделий смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

Пышки яичные

400 г муки, 9 яиц, 3 стакана воды, 100 г сахара, 150 г масла, соль.

Вскипятить воду с маслом, всыпать муку, размешивать, пока не начнет отставать от стенок кастрюли. Снять с плиты и, продолжая размешивать, остудить почти полностью. Вбить по одному яйца, всыпать сахар с ванилью, соль. Мешать до тех пор, пока тесто не запузырится. Опускать десертной ложкой в кипящее масло, обжаривать до румяности со всех сторон. Готовые пышки посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Пышки с кунжутом

2 кг пшеничной муки, 1 ст. ложка соли, дрожжи или закваска, 2 ст. ложки кунжута, 1 ст. ложка растительного масла для смазки при разделке теста.

Для этих пышек приготовить простое дрожжевое тесто, лучше опарным способом. После брожения тесто разделать на куски, которые скатать в шарики весом примерно 300–500 г, накрыть чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30–40 минут. Куски теста формовать, придать им соответствующий узор, края утолщенные. Перед выпечкой пышки посыпать кунжутом, смазать кислым молоком или водой и выпекать. Вес готовых пышек 200–400 г, диаметр 17–20 см.

Пышки на бараньем жире

2 кг пшеничной муки, 2 стакана молока, 100 г бараньего жира, 1 ст. ложка соли, 80 г дрожжей.

Дрожжи развести в теплом молоке (температура 25 °С), добавить бараний жир, соль, просеянную пшеничную муку и замесить тесто.

Готовое тесто оставить для брожения в теплом месте на 3–3½ часа, затем разделать на куски весом до 200 г, формовать в виде круглых лепешек с толстыми краями. Диаметр пышек 12–15 см. В середине лепешки проколоть.

Пышки-мышки

2 кг пшеничной муки, 1 ст. ложка соли, 70–80 г бараньего топленого сала, 60–80 г дрожжей, ¾ стакана сахара и 1/3 стакана гороха нут, 1 ч. ложка тмина.

Эти лепешки готовят на закваске с добавлением измельченного гороха. В подготовленную закваску добавить сахар, тмин, баранье топленое сало и тщательно замесить. Тесто должно получиться плотным. Затем из него сформовать шарики, дать им расстояться и формовать пышки диаметром 20–25 см и весом до 400 г. В середине сделать углубление и нанести узор, а утолщенные края украсить в виде витков или придать им другой узор. Перед выпечкой смазать кислым молоком.

Пышки тонкие

2 кг муки, 1 ст. ложка соли, молоко, жир по желанию.

Для приготовления этих пышек готовят пресное тесто слабого замеса, оставляют на 30–40 минут, после чего раскатывают большие тонкие лепешки диаметром 30–40 см. Толщина лепешек должна быть не более 0,3 см. Лепешки можно приготовить на молоке или с добавлением небольшого количества жира. Вес лепешек 250–450 г.

Это ускоренный метод приготовления лепешек в домашних условиях, хотя и более трудоемкий при разделке.

Лепешки надо употреблять в свежем виде.

Пышки «Факир»

2 кг пшеничной муки, 80 г дрожжей, 80–100 г топленого сала, 2 ст. ложки кунжута, 1 ст. ложка соли.

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом с добавлением бараньего сала. Разделать пышки круглой формы, тонкие, больших размеров. Лепешки украсить узором, прокалывая их вилкой, посыпать кунжутом. Вес лепешки 200–400 г, толщина готовых лепешек не более 1 см.

Пышки слоеные

5 стаканов муки, 1 стакан воды, ½ ст. ложки соли, 70–80 г жира для прослойки теста.

Для приготовления катламы замесить крутое пресное тесто и после небольшой расстойки, минут 30–40, раскатать его тонким слоем, как для лапши, смазать жиром, скрутить в виде рулета, разрезать по длине на полоски, которые свернуть в кружки, концы полосок подвернуть и защипнуть. Полученные кружки слегка придавить и раскатать, сделав в середине отверстие. Подготовленное тесто обжарить в масле с двух сторон в чугунном котле.

Жира для жарки нужно не менее 500–700 г.

Пышки слоеные на сливочном масле

Мука высшего сорта и сливочное масло, яичный желток, соль.

Взять равное количество совершенно сухой просеянной муки и сливочного масла (для одной порции примерно 50 г). Из 40 г муки и 40 г сливочного масла вымесить первое тесто. Из остальной муки, сливочного масла, соли и холодной воды вымесить второе тесто крутой консистенции. Оба теста после тщательного вымешивания поставить в холодное место на 15 минут.

Остывшее тесто (большую порцию) раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в прямоугольник, положить на середину меньшую порцию теста, завернуть все концы нижнего пласта наверх, раскатать квадратный пласт, сложить пополам и снова раскатать. Затем тесто сложить вдвое, накрыть салфеткой и поставить в холодное место на 20 минут.

Остывшее тесто снова раскатать и сложить дважды с интервалами между раскатками в 30 минут. После последнего перерыва тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, вырезать формой круглые лепешки, уложить их на металлический лист, густо смазать поверхность яичным желтком и выпекать в горячей духовке.

Сливочное масло для приготовления слоеных пышек должно быть совершенно твердым. Тесто следует месить в прохладном месте. Чем меньше посыпать мукой тесто, тем оно лучше. Перед каждым складыванием нужно начисто сметать муку с доски.

Смазывая поверхность пышек яичным желтком, необходимо следить, чтобы он не стекал по краям пышек, в противном случае во время выпечки они не поднимутся.

Пышки слоеные на шкварках

400 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки крепкого рома, щепотка черного перца, соль (по вкусу), молоко, 250 г шкварок.

Из всех продуктов (кроме шкварок) вымесить тесто средней консистенции, раскатать его скалкой в пласт толщиной 1,5 см, смазать теплым топленым смальцем и посыпать молотыми шкварками. Тесто сложить и снова раскатать. Этот процесс повторить 4–5 раз, а перед последней раскаткой поставить его на 30 минут в холодное место. Остывшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 см.

Круглой формой вырезать пышки и смазать их яичным желтком. Ножом на поверхности кружков сделать сетку.

Изделия выпекать при высокой температуре.

Пышки на кислом молоке

5 стаканов пшеничной муки, 1,5 стакана кислого молока, ½ ст. ложки соли.

В просеянную муку добавить соль, кислое молоко и замесить тесто, оставить его для расстойки на 1 час, затем сформовать круглые тонкие лепешки, нанести на них узор и выпечь. Толщина готовой пышки должна получиться не более 1 см.

В тесто можно добавить сливки и сметану.

Пышки с мясом

2 стакана муки, 300 г мякоти жирного мяса, 100 г репчатого лука, соль и специи по вкусу.

Крутое тесто приготовить безопарным способом и оставить для брожения. Отдельно приготовить мясной фарш с луком, для чего мякоть жирной баранины пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш заправить солью, перцем. На тонко раскатанную пышку из теста положить тонкий слой фарша и закрыть такой же по размеру другой пышкой, защипывая края. В верхней пышке сделать 2–3 прокола ножом, нанести узор и выпечь в жарочном шкафу либо на сковороде. Подать в горячем виде, сверху полить маслом.

Пышки из кукурузной и пшеничной муки

2 стакана смеси кукурузной и пшеничной муки, 100 г курдючного сала, ½ пучка зелени, 1 ч. ложка соли, специи по вкусу.

Перемешать кукурузную муку с предварительно просеянной пшеничной и приготовить пресное тесто с добавлением мелко нарезанного курдючного сала, зелени и специй. Тесто после недолгой расстойки (30 минут) раскатать в круглые пышки толщиной до 1,5 см и обжарить на сковороде, прикрыв ее крышкой.

Пышки овощные

½ стакана пшеничной муки, ½ стакана ячневой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан квашеной капусты, 1 репа, 1 свекла, соль.

Просеянную муку смешать с ячневой крупой и высыпать в глубокую миску. Овощи очистить, натереть на крупной терке. Квашеную капусту, лук мелко порубить и смешать с натертыми морковью, свеклой и репой. Затем в мучной смеси сделать углубление и положить в него перемешанные овощи. Подлить соленой воды столько, чтобы получился не слишком плотный комок теста. Полученное тесто выбивать о доску до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и доске. Когда тесто будет готово, выложить его на сухой противень и выпекать в горячей духовке в течение 15–20 минут.

Такое тесто можно хранить в холодильнике и печь пышки по мере надобности.

Советы для выпечки блинов

• После подхода теста, перед тем как печь блины, в него хорошо добавить для вкуса немного сливочного масла (20–25 г на 3 стакана муки).

• Дрожжи для блинов должны быть обязательно свежими. Важно, чтобы их было столько, сколько надо, но не с избытком.

• Блинное тесто на всех стадиях необходимо тщательно вымешивать: комочки в нем совершенно недопустимы.

• Не обваривайте опару (если рецепт блинов того требует) круто горячим, полностью вскипевшим молоком. Доведите его почти до кипения и слегка остудите градусов до 45.

• Если опару обваривать не надо, перед тем как печь блины в тесто осторожно добавляют белково-сливочную смесь: немного взбивают сливки и уже в них (наоборот нельзя!) вводят взбитые белки. Эта смесь сделает блины рыхлыми, нежными, ноздреватыми.

• Сковороду, на которой пекутся блины, лучше всего смазывать маслом так: наденьте на вилку половинку луковицы или картошки. Обмакните ее в растительное масло и смажьте сковороду.

• Обычно блин прожаривается с двух сторон за 2 минуты.

• Муку перед тем, как замесить тесто, обязательно просейте. Так она очищается и обогащается кислородом, необходимым для брожения.

• Не переборщите с солью и сахаром: кладите точно по рецепту. Пересоленное тесто плохо бродит, и блин получается бледным. От избытка сахара тесто становится твердым.

• Белок нельзя взбивать в алюминиевой посуде – он потемнеет.

• Чтобы сливки при взбивании не свернулись, сначала взбейте их, а уж потом добавляйте сахар.

• Прежде чем взбивать белки, протрите внутренние стенки посуды лимоном – белки взобьются легче, и масса получится пышной. Чтобы пена была устойчивой, можно добавить несколько капель лимонного сока.

• Белки взобьются легче, если они свежие и охлажденные. Яйца на несколько минут можно положить на лед или на 1 час в холодную воду.

• Дрожжи можно приготовить и дома. 1 стакан муки развести 1 стаканом теплой воды. Оставить на 5–6 часов. Затем влить стакан пива или минеральной воды и поставить на некоторое время в теплое место. Дрожжи готовы, их можно добавлять в

тесто, оно получится необыкновенно пышным.

• Если муку для блинчиков разводить в соленой воде, комочков не будет.

Дрожжи хранятся дольше, если положить их в стеклянную банку и залить растительным маслом.

• Молоко легко впитывает запахи. Поэтому не держите его вблизи соленой рыбы, сыра, солений и др. пахучих продуктов.

• Сковороду для жарки блинов сначала посыпьте солью, протрите тряпкой и лишь после этого наливайте масло и тесто.

• Если в середине блина образуются пузыри, тесто не добродило: поставьте его в теплую воду еще на некоторое время.

• Если блин рвется, когда вы его переворачиваете, добавьте муку и яйцо.

• Удобно жарить блины на двух сковородах, когда третья стоит на маленьком огне. В нее складываете блинчики и смазываете разогретым сливочным маслом. Стопку можно время от времени переворачивать, тогда к моменту готовности последнего блина первый не успеет остыть.